




## Klopsy w sosie z kaszą bulgur

 Iwona Żuczek

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

mięsa mielonego wieprzowe - 500 g  
bułka pszenna - 0,5 szt.  
bułka tarta - 4 łyżka  
jajo - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
ząbki czosnku - 2 szt.  
sól i pieprz - do smaku

mąka - 4 łyżka  
olej do smażenia - 4 łyżka  
woda - 3-4 szklanka  
liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - 2 szt.  
kasza bulgur - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Bułkę namoczyć w mleku. W misce mieszamy mięso, odciśniętą bułkę, jajko, posiekaną cebulę, posiekanych czosnek, bułkę tartą. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy małe klopsiki, obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju.

W garnku zagotować wodę, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Usmażone klopsiki wrzucamy do gotującej się wody, gotujemy ok. 10 min. Po tym czasie sos zagęszczamy mąką rozmieszaną z odrobiną wody. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Kaszę bulgur wsypać do miski, wypłukać 2-3 razy letnią wodą, odcedzić. Do garnka wlać 2 szklanki wody, zagotować, wsypać kaszę dodać 1 łyżeczkę soli, gotować ok. 7 min. Po tym czasie wyłączyć palnik i pozostawić pod

przykryciem ok. 10 min, aż kasza wchłonie pozostały płyn. Podawać z klopsikami polane sosem i ogórkiem kiszonym.