Klopsiki sezamowe z ryżem basmati

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **chińska, arabska**

Warto wiedzieć:

35 min

4 porcje

Składniki:

- mięso mielone mieszane (wołowina i wieprzowina) - 300 g
- czosnek - 1 ząbek
- kolendra świeża kilka gałązek -
- sos sojowy tamari - 2-3 łyżka
- sezam ziarna - 1 łyżeczka
- olej sezamowy bio planete - 1 łyżka
- papryka ramiro czerwona mała (lub 1/2) - 1 szt.
- pieczarki - 6-8 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- woda - 100 ml
- miód akacjowy - 1 łyżeczka
- ryż basmati pełnoziarnisty - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso zmielić. Do mięsa dodać czosnek przeciśnięty przez praskę (lub drobniutko posiekany), posiekaną drobno kolendrę, 2 łyżki sosu sojowego oraz ziarna sezamu. Wyrobić wszystko razem.
W międzyczasie nastawić ryż do gotowania (zgodnie z instrukcją na opakowaniu).

KROK 2: Pokroić cebulę i paprykę w cienkie paski, a pieczarki w plastry.

KROK 3: Z masy mięsnej uformować okrągłe małe klopsiki.

KROK 4: W woku podgrzać olej sezamowy. Usmażyć klopsiki.

KROK 5: Do klopsików dodać posiekaną cebulę, paprykę i pieczarki, smażyć przez kolejne 3-4 minuty.

KROK 6: Wodę wymieszać z mąką

ziemniaczaną i wlać do woka. Dodać miód i ewentualnie doprawić jeszcze sosem sojowym do smaku. Mieszać na małym ogniu przez około 2 minuty.

KROK 7: Klopsiki podawać z ugotowanym ryżem basmati i surówką z marchewki bądź inną ulubioną.