Klopsiki w sosie koperkowym

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

4 porcje

Składniki:

klopsy: -
mięso indycze mielone - 500 g
cebula - 1 szt.
jajko - 1 szt.
bułka tarta - - trochę
czosnek - 2 ząbek
sól i pieprz - - do smaku
przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
sos: -
śmietana 18 % - 200 ml
mąka - 2 - 3 łyżka
koperek posiekać - 1 pęk
rosół - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone indycze dokładnie wymieszać z jajkiem, przyprawami, dodać obraną, drobno posiekaną cebulę oraz drobno posiekany czosnek. Wymieszać z tartą bułką. Następnie formować klopsiki ciut większe od orzecha włoskiego, obtoczyć w mące. Klopsiki najpierw lekko podpiec na gorącym oleju, a następnie wrzucić do gorącego rosołu i gotować kilka minut.
Po ugotowaniu klopsiki wyjąc na sitko, przestudzić. Koperek oczyścić, opłukać i drobniutko posiekać. Śmietanę rozprowadzić z mąką, szczyptą soli oraz wystudzonym wywarem, w którym gotowały się pulpeciki, dolać do pozostałego wywaru starannie mieszając i jeszcze chwile pogotować. Dodać posiekany koperek, doprawić do smaku pieprzem, solą.
Do gotowego sosu włożyć pulpeciki, całość jeszcze chwile podgrzewać.

Podawać z ziemniaczkami.