Klopsiki z kurczaka w sosie grzybowym

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 50 dag
- jajo - 1 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- sól i pieprz - do smaku
- oliwa - 1 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- cebula - 1 szt.
- mąka - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mięsa dodać jajo, 2 łyżki bułki tartej oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodać do smaku kucharek i pieprz. wyrobić jednolita masę. Uformować klopsiki, obtoczyć w bułce tartej, usmażyć na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 2: Grzyby umyć, pokroić. Cebulkę pokroić w kostkę. Cebulkę zrumienić na oliwie, dodać grzyby. Podlać wodą. Dodać liście laurowe i ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem do miękkości. Na koniec sos zagęścić mąką wymieszaną z 1/4 szklanki zimnej wody. Doprawić do smaku. Do sosu dodać klopsiki. Podawać z ziemniakami i dowolną sałatką obiadową.