Klopsy z ryżem i warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- dynia - 10-15 dag
- kapusta pekińska - 20 dag
- jajko - 1 szt.
- ryż - 10 dag
- kasza manna - 1/2 szklanka
- czosnek - 3 ząbek
- mąka pszenna - 3-4 łyżka
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę
- wywar z warzyw i mięsa - 1 + 1/2 litr
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- liscie bazylii - kilka listków
- śmietana - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Klopsy z ryżem i warzywami podawać z sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż włożyć do wrzącej osolonej wody, gotować 5-7 minut, osączyć. Kapustę pekińską poszatkować, włożyć do gorącej wody na 1-2 minuty, odcedzić, odcisnąć. Drobno pokrojoną cebulę podsmażyć na łyżce oleju. Dynię obrać, usunąć nasiona, miąższ zetrzeć na tarce o dużych otworach. Do mielonego mięsa dodać zimny ryż, kapustę, cebulę, kaszę mannę, dynię, jajko, zmiażdżone 2 ząbki czosnku

KROK 2: Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Dokładnie wymieszać.

KROK 3: Z masy mięsnej formować podłużne klopsy, obtaczać w mące.

KROK 4: Smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.

KROK 5: Rumiane włożyć do rondla, wlać 1,5 szklanki gorącego bulionu, dusić pod przykryciem około 20 minut. Gotowe klopsy wyjąć z wywaru, odłożyć w ciepłe miejsce. Do wywaru dodać

koncentrat pomidorowy, liście bazylii, zmiażdżony czosnek, zagotować. dodać śmietanę, doprawić do smaku, wymieszać.