

Klopsiki z kurczaka w sosie śmietanowo-pomidorowym

5 porcji 60 minut

Składniki

- Klopsiki:
- 120 g sera parmezan, pokrojonego na kawałki
- 60 ml mleka
- 1 łyżka bułki tartej
- 120 g czerwonej cebuli, pokrojonej na kawałki
- 2 ząbki czosnku
- 30 g świeżych lub suszonych ziół prowansalskich
- 1 duże jajko
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka soli
- 540 g mielonego kurczaka
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Sos:
- 210 g czerwonej cebuli, pokrojonej w piórka
- 2 ząbki czosnku
- 1 puszka pomidorów 450 g, całe lub pokrojone w kostkę
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 360 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka soli, 1/4 łyżeczki pieprzu
- 60 ml gęstej śmietany (opcjonalnie)
- 30 g świeżych lub suszonych ziół prowansalskich

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 120 g parmezanu w kielichu do gotowania.
3. Posiekaj.
4. Przełóż do miski i odstaw na bok.
5. Umieść 60 ml mleka i łyżkę bułki tartej w misce i odłóż na bok.

6 Włóż 120 g cebuli, 2 ząbki czosnku i mieszankę ziół do kielicha do gotowania.

7 Posiekaj.

8 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

9 Dodaj namoczoną bułkę tartą, starty parmezan, jajko, 1 łyżkę sosu sojowego, sól, czarny pieprz i 540 g mielonego kurczaka.

10 Posiekaj.

11 Przełóż do miski i odstaw na bok.

12 Uformuj małe klopsiki (ok. 30 g każdy) za pomocą szpatułki, odstaw na bok.

13 Oczyść kielich do gotowania.

14 Włóż do kielicha do gotowania oliwę z oliwek, cebulę i czosnek.

15 Smaż (sauté).

Dodaj 30 g mieszanki ziół.

Posiekaj.

Dodaj 450 g pomidorów, 1 łyżkę koncentratu pomidorowego, 360 ml wodę, 2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczkę soli i czarny pieprz.

Posiekaj.

Umieść klopsiki w naczyniu parowym i ustaw go w odpowiedniej pozycji.

Ugotuj na parze.

Wyjmij naczynie do gotowania na parze, odstaw na bok i trzymaj klopsiki w cieple.

Gotowe do podania! Smacznego!