

Danie główne

# Klopsiki

## SKŁADNIKI:

szalotka; 3  
cielęcina; 300 g  
olej kokosowy; 30 g  
śmietana słodka 30%; 100 ml  
papryka słodka; 10 g  
kminek; 10 g  
czosnek mielony; 10 g  
sól

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: maszynka do mielenia, mieszadło uniwersalne

### 1

Mięso zmiel z użyciem maszynki do mielenia oraz sita o grubych oczkach. W maszynce zmiel również szalotki. Wymieszaj mięso z cebulą i przyprawami.

### 2

Rozgrzej misę robota do 105°C, wlej 1 litr bulionu, gotuj klopsiki w gorącym bulionie przez 6 minut.

### 3

Rozgrzej misę robota do 140°C, rozpuść olej kokosowy, wlej śmietanę. Doprowadź do wrzenia i mieszając z pomocą mieszadła uniwersalnego, zredukuj ilość płynu o połowę, dopraw solą.

### 4

Klopsiki podawaj z gęstym sosem śmietanowym.

