

Danie główne

Zapiekane klopsiki serowe

SKŁADNIKI:

Sztuka mięsa wołowego do pieczenia, bez kości, pokrojona na kawałki; 500 g
Czerwona cebula, grubo posiekana
czosnek, grubo posiekane; 3 zębki
Świeża pietruszka, grubo posiekana; mały pęczek
biały chleba (bez skórki, namoczony przez 15 minut w 150 ml mleka); 3 kromki
sól: pół łyżeczki
Świeżo zmielony czarny pieprz
Olej roślinny; 2 łyżki

NA SOS

Cebula, drobno posiekana
czosnek, rozgnieciony; 4 zębki
Oliwa z oliwek; 2 łyżki
posiekane pomidory; 2 puszki
Purée pomidorowe; 2 łyżeczki
Bulion z kurczaka lub wołowy; 250 ml
Świeży tymianek; 5 gałązek
Cukier; 2 łyżeczki
Sól; pół łyżeczki
Świeżo zmielony czarny pieprz
Starta mozzarella; 150 g
Starty parmezan; 3 łyżki
Świeże liście bazylii, do dekoracji

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: maszynka do mielenia

1

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.

2

Zacznij od zamocowania maszynki do mielenia, z założonym sitem do średniego mielenia, w przedniej części robota kuchennego. Pod otwór wylotowy podstaw dużą miskę, do której trafi zmielone mięso. Zacznij od prędkości pracy 1. Kawałki wołowiny wrzucaj stopniowo do podajnika w górnej części maszynki do mielenia i przepychaj przez komorę wlotową.

3

Po zmieleniu wołowiny umieść resztę składników na klopsiki w misce i dobrze wymieszaj. Powstałą masę ponownie przepchnij przez przystawkę mielącą, aby połączyć składniki do uzyskania jednolitej masy. Rękami uformuj z masy klopsiki wielkości orzechów włoskich i umieść je na przygotowanej desce lub tacy.

4

Po uformowaniu klopsików podgrzej olej roślinny na patelni na średnim ogniu i obsmażaj partiami z obu stron, aż się zarumienią. Przełóż do naczynia żaroodpornego.

5

Rozgrzej oliwę na patelni na średnim ogniu (można użyć tej samej patelni, na której smażyły się klopsiki). Dodaj cebulę i czosnek, smaż sauté, aż zmiękną. Dodaj pomidory, purée pomidorowe i bulion. Następnie dorzuć tymianek i cukier. Dopraw do smaku. Zmniejsz ogień i duś na wolnym ogniu, aż sos zmniejszy objętość o około $\frac{1}{4}$.

6

Zalej klopsiki w naczyniu żaroodpornym sosem, udekoruj startą mozzarellą i parmezanem i zapiekaj we wcześniej rozgrzanym piekarniku przez 15-20 minut, aż ser się roztopi, a sos zacznie wrzeć. Posyp liśćmi bazylii i podawaj z chrupiącym chlebem czosnkowym i zieloną sałatką.