

12.028 Klopsy na smotane

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,30
cibuľa	0,20
horčica	0,02
smotana kyslá	0,25
citróny	0,01
múka hladká	0,09
soľ	0,02
bobkový list	0,003
mlieko	0,60
korenie čierne mleté	0,002
ochucovadlo	0,005



Výrobný postup

Umyté mäso pomelieme, pridáme soľ, očistenú cibuľu a zľahka premiešame. Hmotu formujeme na klopsy (roztlačené guľky), ktoré jemne obalíme v múke a prudko opečieme na horúcom oleji z oboch strán. Opečené ukladáme do pekáča, podlejeme malým množstvom teplej vody a dáme dusiť do mäkka. Na zvyšnej časti oleja opražíme pokrájanú cibuľu, zvyšnú časť múky, zalejeme mliekom, smotanou, pridáme bobkový list, dochutíme soľou, mletým čiernym korením, ochucovadlom, citrónovou šťavou, horčicou a ešte 20 minút varíme.

Príloha: zemiaky varené, cestovina.