



KLOPS Z PURÉE Z ZIELONEGO GROSZKU

SKŁADNIKI:

3 opakowania mięsa wieprzowego z papryką, marchewką, czerwoną fasolą i przyprawami Sokołów
2 pory
50 ml śmietanki 30%
2 jajka
1 łyżka bułki tartej
2 łyżki masła
1 łyżeczka listków tymianku
500 g mrożonego zielony groszek
olej do smażenia
sól pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pory drobno posiekać i zeszklić na patelni z niewielką ilością oleju. Pod koniec smażenia dodać śmietankę oraz szczyptę soli, wymieszać i odstawić.
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Do dużej miski przełożyć mięso, dodać przesmażone pory oraz jajka i dokładnie wymieszać. Keksówkę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Do keksówki przełożyć mięso i starannie je docisnąć. Wstawić do rozgrzanego piekarnika na 50 minut.
3. W rondlu na pozostałej łyżce masła przesmażyć groszek z tymiankiem, a następnie dodać 500 ml wody oraz sól i gotować do miękkości. Groszek odcedzić. Zachować część wody. Groszek zmiksować blenderem na purée, dolewając wody z gotowania do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Podawać jako dodatek do klopsa.