

KLOPSIKI Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I SOSEM PIECZARKOWYM



SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wołowego z dynią, fasolą
czerwoną i przyprawami Sokołów
600 g ziemniaków
1 cebula
250 ml śmietanki 30%
250 g małych pieczarek
1 łyżka listków tymianku
1 łyżeczka posiekanego rozmarynu
sól i pieprz
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Z mięsa wilgotnymi rękami uformować klopsiki wielkości orzecha włoskiego i usmażyć na złoty kolor.
2. Ziemniaki obrać, pokroić na równe kawałki, gotować do miękkości w osolonej wodzie, odcedzić i utłuc na purée z 50 ml śmietanki.
3. Pieczarki oczyścić. Większe sztuki przekroić na pół, mniejsze pozostawić w całości. Cebulę obrać, drobno posiekać i wraz z tymiankiem oraz rozmarynem wrzucić na patelnię z niewielką ilością oleju. Smażyć, aż cebula się zeszkli. Następnie dodać pieczarki i smażyć dalej, mieszając, aż grzyby będą rumiane.
4. Do składników na patelni dolać pozostałe 200 ml śmietanki. Zagotować, po czym zmniejszyć ogień i dusić przez chwilę, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem. Klopsiki podawać z purée ziemniaczanym i sosem pieczarkowym.