

Załącznik- przepis na potrawę konkursową

„Klopsiki drobiowe w sosie grzybowym”

Klopsiki drobiowe;

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- koperek, sól i pieprz ziarenka smaku - do smaku ☺

Sos:

- 6 dużych (lub 10 małych) grzybów leśnych
- 30 g masła
- 2 łyżki mąki
- 250 ml śmietanki 18%
- pieprz i sól natka pietruszki

Wykonanie

Pierś z kurczaka umyj, oczyść i zmiel. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, drobno posiekaną cebulę, przyprawy, i dobrze wymieszaj. W garnku zagotuj około 1,5 litra lekko osolonej wody. Z masy mięsnej formuj pulpety (średnicy około 2,5-3 cm). Obtaczaj w mące i wrzucaj na gorącą wodę. Gotuj około 20 minut. Grzyby umyj i oczyść. Pokrój w plasterki i przesmaż na maśle w większym garnku. Dopraw solą i pieprzem. Gdy będą gotowe, zasyp mąką i chwilę podsmażaj. Następnie dodaj śmietankę. Poczekać, aż zasmażka zgęstnieje i dodaj gotowe pulpety. podduś około 10 minut i podawaj. Do dekoracji dania możesz wykorzystać listki pietruszki.

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rozdrażew”

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191