Klopsiki szwedzkie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4-6
Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - 400 g mięsa wołowego i 300 g mięsa wieprzowego umyć, osuszyć, pokroić w kawałki ok 2 cm. 80 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku obrać, cebulę przekroić na mniejsze części.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 włożyć nóż, dodać 80 g obranej, przekrojonej na mniejsze części cebuli oraz 1 ząbek czosnku, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać- czas 6 sekund, obroty 8.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć cebulę na dno naczynia, dodać 200 g pokrojonego na kawałki mięsa wołowego, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać mięso – czas 18 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż i założyć go w naczyniu nr 2. Do naczynia z nożem (2) włożyć 200 g mięsa wołowego pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać mięso – czas 18 sekund, prędkość 8.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć mięso do naczynia nr 1 (z pierwszą częścią mięsa).

Krok 6 - Do naczynia miksującego nr 2 z nożem włożyć 300 g pokrojonego mięsa

wieprzowego. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać mięso – czas 12 sekund, prędkość 8.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do posiekanego mięsa wieprzowego dodać mięso wołowe z naczynia nr 1. (Dzbanek nr 1 umyć, osuszyć).

Krok 8 - Dodać 80 g bułki tartej, wlać 100 g mleka, wybić 1 jajko, dodać 1 pełną łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu mielonego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę - czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, Masę mięsną odstawić do lodówki na ok 1 godzinę.

Krok 10 - Masę mięsną wyjąć do miski, za pomocą dłoni zwilżonych wodą podzielić mięso na klopsiki wielkości mniej więcej orzecha włoskiego. Klopsiki układać na blasze z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i piec - temperatura 180˚C, czas ok. 15 minut, aż będą lekko brązowe.

Krok 11 - Przygotować sos: Do małej miseczki włożyć 40 g mąki pszennej i 40 g miękkiego masła, rozetrzeć na gładką masę (np. widelcem).

Krok 12 - W naczyniu miksującym nr 1 umieścić motylek, wlać 400 g wywaru z mięsa lub warzyw, dodać 150 g śmietanki 18%, 1czubatą łyżeczkę musztardy, 2-3 łyżeczki sosu sojowego, sól i pieprz do smaku (ilość zależy od smaku wywaru). Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, gotować sos – temperatura 100˚C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, do sosu dodać roztarte masło z mąką. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, wymieszać - temperatura 90˚C, czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić sos.

Krok 15 - Klopsiki podawać z sosem.

Wskazówki :

Uwagi – klopsiki można przygotować na parze – ułożyć je w naczyniu do gotowania na parze, zamknąć pokrywą. Do dzbanka wlać 1 litr wody. Gotować program gotowanie na parze przez 20 minut.

Wskazówki – można użyć gotowego mięsa mielonego wołowego i wieprzowego, należy wówczas pominąć kroki dotyczące siekania mięsa.