

SOUZUKAKIA – aromatyczne klopsiki

Skład:

- 1 kg mięsa mielonego,
- 5 ząbków czosnku ,
- 1 łyżeczka kminku ,
- 1/4 szklanki wina białego, wytrawnego Kleoni,
- 4 kromki zmozonego chleba tostowego,
- 1 jajko,
- sól,
- pieprz ,
- 1/4 szklanki oliwy-Kalisto

Sos

- 500g soku pomidorowego,
- 3 szklanki wody ,
- 1 łyżeczka masła ,
- sól,
- pieprz,
- laska cynamonu,
- 5 kuleczek ziela angielskiego

Przygotowanie:

Mięso ze wszystkimi dodatkami dobrze wyrabiamy i lepimy podłużne klopsiki. Obtaczamy je w mące i smażymy na oliwie. W osobnym garnku przygotowujemy sos, do którego wrzucamy obsmażone klopsiki i gotujemy, na wolnym ogniu ok. 15 minut.

Podajemy z ryżem lub kluseczkami z dyni

KALI OREXI !

