

Klopsiki z karpia w sosie śliwkowym

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

Klopsiki:

- 500 g świeżego karpia w płatach bez skóry i ości,
- 50 g suszonych śliwek,
- 50 g suszonych moreli,
- 100 g ugotowanej kaszy jęczmiennej,
- jajko,
- ząbek czosnku, pieprz biały, sól.

Sos:

- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżka masła,
- 150 ml powideł śliwkowych,
- 150 ml wina czerwonego półsłodkiego.

Wykonanie potrawy:

Klopsiki:

Zmielony maszynką na małych oczkach filet ze śliwkami i morelami łączymy z ugotowaną kaszą i resztą składników, przyprawiamy. Formujemy małe klopsiki wielkości orzecha włoskiego i smażymy na patelni. Klopsiki podajemy polane sosem śliwkowym.

Sos:

Posiekany czosnek smażymy na pozostałym po klopsikach tłuszczu (2 łyżki), dodajemy masło, całość zalewamy winem, dodając po łyżce powideł śliwkowych. Sos redukujemy do pożądanej konsystencji.

*Autor: **Grażyna Długosz z Samokłęk***