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 Samoklęsk