



**KLOPSIKI PANI WEASLEY  
Z SOSEM CEBULOWYM I PUREE ZIEMNIACZANYM  
miodowekrolestwo.com**

**Składniki na klopsy:**

- 400 g mielonego mięsa wołowego,
- 1 żółtko,
- 1/2 łyżeczki imbiru,
- sól i pieprz (wedle uznania),
- 2 łyżeczki suszonego majeranku,
- 1 łyżeczka suszonego czosnku,
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku,
- 1-2 łyżki masła do smażenia.

**Wykonanie klopsików:**

1. Wszystkie składniki połącz na jednolitą masę i uformuj małe klopsiki.
2. Obsmaż kuleczki z każdej strony na maśle, a następnie dolej 1/2 szklanki wody i duś je pod przykryciem na małym ogniu przez 10-15 minut.
3. Po tym czasie zwiększ ogień, zdejmij pokrywkę i podsmażaj klopsiki do momentu aż woda odparuje.

**Składniki na sos cebulowy:**

- 2 duże cebule (do 300 g),
- 200 ml śmietany kremówki,
- 1 łyżka musztardy Dijon,
- sól i pieprz,
- 1 łyżeczka majranku,
- 1-2 łyżki masła,
- 1 łyżeczka mąki pszennej.
- 2 liście laurowe.

**Wykonanie sosu:**

1. Cebule obierz i pokrój na cienkie plasterki. Przełóż je do rondelka i zalej 3/4 szklanki wody, dopraw majrankiem, dodaj masło i liście laurowe. Całość duś pod przykryciem przez 20-30 minut, aż cebula zacznie się rozpadać i pochłonie wodę.
2. Zdejmij rondel z ognia, wyjmij listki laurowe i zblenduj cebulę na gładką, jednolitą masę.
3. Dopraw całość pieprzem, solą, musztardą.
4. Postaw garnek na mały ogień i dolewaj stopniowo śmietanę kremówkę jednocześnie mieszając.
5. Na koniec wsyp łyżeczkę mąki i dobrze wymieszaj sos, aby nie powstały grudki. Możesz przed podaniem dodać jeszcze soli i pieprzu.

### **Sładniki na purée ziemniaczane:**

- 4 ziemniaki (około 500g),
- 4 łyżki mleka,
- 3 łyżki śmietany kremówki,
- 1-2 łyżki masła,
- sól i pieprz.

### **Wykonanie purée:**

1. Ziemniaki obierz, umyj, pokrój na ćwiartki i ugotuj.
2. Odcedź je, dodaj masło, śmietanę i mleko. Całość zblenduj lub rozgnieć dokładnie widelcem.
3. Dopraw puree solą i pieprzem do smaku.