

ANIA STARMACH

Klopsiki z kaszy jaglanej w sosie pomidorowym

Co kupić?

- 2 szklanki kaszy jaglanej
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 2 korzenie pietruszki
- 2 łyżeczki oregano
- 1 duża szczypta curry
- 0.5 szklanki bułki tartej
- oliwa do smażenia

Sos

- 700ml passaty pomidorowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 garść świeżej bazylii

Dodatkowo

tarty parmezan i pietruszka do podania

Jak przygotować?

1. Aby przygotować sos pomidorowy, posiekaj cebulę i czosnek. Przysmaż na oliwie, dodaj passatę, gotuj na małym ogniu przez 20 – 25 minut, aż sos zgęstnieje, dopraw do smaku.
2. Kaszę jaglaną przepłucz dwukrotnie na sicie, użyj gorącej wody.
3. Następnie kaszę przełóż do garnka, dodaj 3 szklanki gorącej wody, szczyptę soli, gotuj pod przykryciem na małym ogniu około 10 – 15 minut.
4. Cebulę posiekaj, marchew, pietruszkę zetrzyj na tarce. Warzywa przysmaż na oliwie, dodaj oregano i curry, duś około 20 minut.

ANIA STARMACH

5. W robocie kuchennym wymieszaj i zblenduj kaszę z warzywami, bułką tartą, dodaj sól i pieprz. Jeśli nie chcesz mieć jednolitej papki, kawałki warzyw powinny być widoczne, więc miksuj tylko chwilę. Masa powinna być kleista, sprawdź także, czy jest dobrze doprawiona.
6. Z masy lep małe klopsiki wielkości orzecha włoskiego.
7. Klopsiki smaż przez kilka minut na patelni.
8. Sos pomidorowy przelej do naczynia żaroodpornego, do sosu wrzuć klopsiki, zapiekaj około 20 minut w 180 stopniach.
9. Przed podaniem dodaj pietruszkę i tarty parmezan.