





## Klopsiki w sosie

 2 porcje

 50 minut

### Składniki

- Klopsiki:
- 200 g marchewki, posiekanej
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 1 - 2 gałązki świeżej pietruszki (tylko liście)
- 50 g bułki tartej
- 2 jajka

- 50 ml mleka
- 1 łyżeczka soli
- szczypta gałki muskatołowej
- szczypta cynamonu
- szczypta pieprzu
- 500 g mielonego mięsa wieprzowo-wołowego

- 50 g orzeszków pinii (opcjonalnie)
- 20 ml oliwy z oliwek
- mąka
- Sos hiszpański:
- 250 g cebuli, obranej i pokrojonej w ćwiartki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego (opcjonalnie)
- 100 ml wina białego
- 300 ml wody
- szczypta soli
- szczypta gałki muskatołowej
- szczypta pieprzu
- 1 łyżeczka przyprawy warzywnej
- szczypta mielonych goździków
- 1 łyżeczka świeżej pietruszki, posiekanej

### Przygotowanie

**1**

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

**2**

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

**3**

Umieść 200 g marchewki, 2 ząbki czosnku, 1 - 2 gałązki pietruszki, 2 jajka, 50 ml mleka, 1 łyżeczkę soli, szczyptę gałki muskatołowej, cynamonu oraz pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

**4**

Posiekaj.

**5**

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 500 g mięsa mielonego oraz 50 g bułki tartej. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Całość przelóż do miski i dodaj 50 g orzeszków pinii, a następnie dokładnie wymieszaj.



Natłuść blaszkę do pieczenia. Uformuj z mięsa klopsiki, obtocz je w mące, a następnie umieść na blaszce do pieczenia.



Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 10 minut. Wyjmij klopsiki z piekarnika, a następnie umieść w naczyniu żaroodpornym.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 250 g cebuli, 2 zębki czosnku oraz 50 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Dodaj 1 łyżeczkę koncentratu pomidorowego oraz 100 ml wina białego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 300 ml wody, szczyptę soli, gałki muskatołowej, pieprzu, mielonych goździków oraz 1 łyżeczkę przyprawy warzywnej. Zamknij pokrywę kielicha.

Duś.

Sosem polej wcześniej przygotowane klopsiki i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 10 min. Podawaj posypane pietruszką. Smacznego!