



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Zupa z klopsikami

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Liczba porcji: około 1600 g zupy

W 100 ml zupy:


Wartość energetyczna	63 kcal
Węglowodany	5 g
- W tym cukry	1 g
Białko	4 g
Tłuszcze	3 g

Składniki na klopsiki

- ☐ mielony udziec z indyka bez skóry 500 g
- ☐ mała pszenna bułka np. kajzera 1 sztuka
- ☐ średniej wielkości jajko 1 sztuka - 55 g po rozbiciu
- ☐ mąka pszenna np. uniwersalna około 20 g
- ☐ drobno siekany koperek mała garść
- ☐ świeży czosnek 1 duży ząbek
- ☐ sól i pieprz po pół płaskiej łyżeczki

Składniki na zupę koperkową

- ☐ woda lub lekki bulion warzywny lub drobiowy 1500 ml
- ☐ ziemniaki 350 g - ok. 3-4 sztuki
- ☐ średnia marchew 1 sztuka - 150 g
- ☐ zielona część pora 100 g
- ☐ masło klarowane 25 g
- ☐ śmietanka kremówka 30 % 50 ml
- ☐ drobno siekany koperek spora garść
- ☐ świeżo wyciśnięty sok z cytryny 2-3 łyżki
- ☐ oregano, sól i pieprz po pół łyżeczki lub więcej
- ☐ kurkuma i gałka muszkatołowa po szczypcie

 Ukryj zdjęcia

Zupa z klopsikami

Zanim zaczniesz szykować zupę, polecam najpierw przeczytać cały przepis, by przygotować się odpowiednio wcześniej do kolejnych etapów wykonania.

▼ Krok 1: Przygotuj masę na klopsiki

W misce umieść 500 g mielonego udźca z indyka bez skóry oraz namoczoną w wodzie lub mleku małą bułkę pszenną, na przykład kajzerkę. Bułka może być zarówno świeża, jak i czerstwa. Do miski dodaj średniej wielkości jajko oraz małą garść drobno posiekanego koperku. Dodaj również przeciśnięty przez praskę duży ząbek czosnku oraz po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu.

Aby uzyskać gładką i jednolitą masę, warto poświęcić czas na jej staranne mieszanie. Najlepiej robić to dłońmi w rękawiczkach, co może zająć kilka minut. Im dokładniej wymieszasz masę, tym lepiej uformowane będą klopsy. Dzięki temu będą równe i nie rozpadną się podczas gotowania w zupie.

Porada: Mielony udziec z indyka można zamienić na mieloną wieprzowinę, karkówkę albo łopatkę. Pamiętaj o tym, aby dobrze i długo namoczyć bułkę, aby nie było w środku suchych fragmentów bułki. Ułatwi to wymieszanie dokładnie całej masy mięsnej.

▼ Krok 2: Podsmaż marchew i pora

Do dużego garnka z grubym dnem daj 25 gramów masła klarowanego lub ewentualnie wlej 3 łyżki oleju roślinnego do smażenia. Ustaw średnią lub nieco niższą moc palnika. W garnku z nagrzanym tłuszczem umieść obraną i pokrojoną w plasterki marchew. Dodaj również 100 gramów pokrojonego w krążki pora (zielona część). Całość smaż bez przykrywki około 10-15 minut, na niskiej mocy palnika. Co kilka minut mieszaj zawartość garnka.

▼ Krok 3: Wlej wodę + ziemniaki i część przypraw

Po tym czasie do garnka wlej nie więcej niż 1500 ml wody lub lekkiego bulionu warzywnego albo drobiowego, najlepiej domowego. Możesz wykorzystać nawet odlany rosół drobiowy z innego przepisu. Dodaj także około 350 g obranych i pokrojonych na kawałki jak do zupy ziemniaków, oraz po pół łyżeczki oregano, soli i pieprzu. Garnek przykryj pokrywką i doprowadź zupę do wrzenia. Gotuj ją przez około 20 minut, aż warzywa będą dość miękkie.

Porada: Tutaj przepis na bulion drobiowy oraz na bulion warzywny.

▼ Krok 4: Formuj klopsy

W trakcie gotowania zupy przygotuj sobie klopsy. Mięso dziel na małe porcje o wadze około 25 gramów. Bardzo dokładnie formuj z nich kulki. Każdą sztukę obtaczaj w mące pszennej, raz jeszcze popraw kształt w dłoni i układaj je obok siebie na desce albo na talerzu.

▼ Krok 5: Dodaj klopsiki i gotuj zupę

Jeśli warzywa są już wystarczająco miękkie, dodaj teraz do garnka po szczypcie kurkumy i gałki muszkatołowej, a także dwie do trzech łyżek świeżo wyciśniętego soku z cytryny. Następnie dodawaj klopsy, wkładając je delikatnie, jeden po drugim. Umieszczając je w różnych miejscach, by nie leżały jeden na drugim. Utrzymuj zupę w delikatnym wrzeniu, czyli cały czas kontroluj i zmieniaj moc palnika. W miarę dodawania klopsów, możesz potrzebować zwiększyć moc, aby przywrócić lekkie gotowanie zupy. Przez pierwsze kilka minut nie mieszaj klopsów. Po umieszczeniu ostatniego klopsa, odczekaj jeszcze minutę, a potem delikatnie zamieszaj zupę. Całość gotuj jeszcze nie dłużej niż 10 minut.. na niskiej mocy palnika i bez przykrywki.

▼ Krok 6: Dokończ zupę i podawaj

Na samym końcu do garnka wlej około 50 ml śmietanki kremówki 30 % lub też śmietanki do zup i sosów 18 %. Wsyp też sporą garść drobno siekanego koperku. Zamieszaj zupę i sprawdź jej smak. W razie potrzeby dodaj więcej soli albo też pieprzu, czy też soku z cytryny. W momencie, gdy zupa się zagotuje, możesz ją wyłączyć.

Porada: Jeśli ilość mąki obtaczającej klopsy okaże się niewystarczająca, wystarczy przesypać przez sitko odrobinę skrobi ziemniaczanej lub mąki pszennej prosto do zupy, cały czas delikatnie ją mieszając. Inną opcją jest rozrobienie łyżeczki mąki lub skrobi w około 20-30 ml letniej wody, a następnie powolne wlanie mieszanki do gotującej się zupy, cały czas mieszając w garnku. Pamiętaj, aby po dodaniu mieszanki doprowadzić zupę do wrzenia, co pozwoli na pełne połączenie składników. Dopiero wtedy możesz wyłączyć zupę.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

