




Marokańskie klopsiki

Przepis na kopsiki w wersji orientalnej

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 cebula, posiekana
- 2 x 400 g puszki krojonych pomidorów
- 1½ łyżeczki słodkiej papryki
- 1½ łyżeczki kminku
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- ½ szklanki zielonych oliwek, posiekanych
-
- Na klopsiki
- 400g 93% chudej mielonej wołowiny
- ½ szklanki drobno pokrojonej w kostkę cebuli
- 2 łyżeczki papryki
- 1 ½ łyżeczki kminku
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka soli
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- ¼ łyżeczki ostrej papryki
- 2 łyżki stołowe posiekanej świeżej pietruszki
- ¼ filiżanki posiekanej świeżej kolendry
- Ugotowany brązowy ryż lub ryż z kalafiora, do podania opcjonalnie
-



Wykonanie:

Naciśnij saute i spryskaj wnętrze misy olejem, dodaj cebulę i smaż 3 do 5 minut, aż zmięknie.

Dodaj pozostałe składniki sosu i wymieszaj do połączenia.

W dużej misce połącz wszystkie składniki klopsików, pozostawiając 2 łyżki kolendry do przybrania.

Delikatnie uformuj w 20 małych klopsików. Uwaga formuj klopsiki delikatnie, jeśli uformujesz je ciasno, staną się twarde podczas gotowania.

Umieść klopsiki na wierzchu sosu, przykryj i gotuj na wysokim ciśnieniu 15 minut. Następnie naturalnie zwolnij ciśnienie.