

# (odc.04) klopsiki w sosie pomidorowym

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.4)

ilość osób: 6

trudność: **trudne**

## Na klopsiki

450 g mielonej wieprzowiny  
450 g mielonej wołowiny  
szczypta nasion kminu rzymskiego  
1 łyżeczka (5 ml) nasion kolendry  
2 suszone papryczki chilli  
duża szczypta soli  
1 łyżka (15 ml) suszonego oregano  
3 gałązki świeżego rozmarynu  
2 garści bułki tartej  
1 jajko  
sól i pieprz  
4 łyżki (60 ml) oliwy do smażenia



## Na sos pomidorowy

1 cebula  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka (15 ml) oliwy  
2 puszki pomidorów (po 400g)  
szczypta suszonego oregano  
pół pęczka bazylii  
sól i pieprz

## Dodatki

60 g mozzarelli  
60 g parmezanu  
oliwa  
500 g spaghetti  
sól

## Przygotować sos pomidorowy

Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Rozgrzać w rondlu oliwę, wrzucić cebulę i czosnek i podsmażyć. Dodać pomidory, szczyptę soli i pieprzu. Gotować na małym ogniu 15 minut. Doprawić solą i pieprzem, wrzucić listki bazylii oderwane z łodyżek i zamieszać. Gotować 1 minutę, raz czy dwa zamieszać.

## Przygotować klopsiki

Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C. Nasiona kminu i kolendry oraz papryczki chilli uprażyć na suchej patelni teflonowej. Przesypać do moździerza, dodać dużą szczyptę soli i dobrze razem utłuc.

Mięso mielone przełożyć do dużej miski, dosypać przyprawy z moździerza. Dodać oregano. Oderwać listki rozmarynu z gałązek i drobno posiekać, dorzucić do mięsa. Dodać dużą szczyptę soli i pieprzu, bułkę tartą i jajko. Wszystko razem dobrze wymieszać łyżką. Nalać wody do miseczki. Moczyć dłonie i lepić z mięsa kulki wielkości piłeczek ping-pongowych. Na dużej patelni rozgrzać oliwę, wrzucić klopsiki i smażyć aż się dobrze zrumienią. Wlać sos pomidorowy na dno foremki żaroodpornej i przełożyć do niej klopsiki. Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki i rozłożyć na wierzchu klopsików. Posypać warstwą startego parmezanu i skropić oliwą. Wstawić do piekarnika na ok. 20 minut i piec aż wierzch się zezłoci. W międzyczasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody i odcedzić. Rozłożyć na talerze, na wierzch nałożyć porcje klopsików i skropić oliwą.

© Jamie Oliver 2002