

# Königsbergské klopsy

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 žemle  
1 středně velká cibule  
500 g mletého masa (hovězí a vepřové)  
1 vejce  
2 lžičky hořčice  
sůl  
pepř  
30 g másla nebo rostlinného tuku  
35 g hladké mouky  
2 lžíce studeného mléka  
1 lžíce kaparů  
polévkové koření  
citrónová šťáva  
750 ml voda

## Postup

Žemli namočíme do studené vody. Maso zpracujeme s dobře vymačkanou žemlí, drobně krájenou cibulí, bílkem a hořčicí. Ochutíme solí a pepřem a ze vzniklé hmoty navlhčenýma rukama tvoříme klopsy. Vkládáme do vařící osolené vody, přivedeme k varu, sebereme pěnu a necháme vařit (voda musí mírně bublat). Vývar procedíme přes sítko a odměříme 500 ml na omáčku. Na rozehřátém másle osmahneme za stálého míchání mouku do světle žluta. Přilijeme 500 ml vývaru a rozšleháme metlou. Dáme pozor, aby se netvořily žmolky. Omáčku převedeme k varu, vaříme asi 5 minut. Žloutek rozšleháme s mlékem a přilijeme do omáčky (už nevaříme). Přidáme kapary, osolíme, opepříme a ochutíme polévkovým kořením a citrónovou šťávou. Klopsy vložíme do omáčky a 5 minut necháme táhnout.