

## KLOPSIKI DROBIOWE

CZAS  
PRZYGOTOWANIA

1H

CZAS  
GOTOWANIA

3H



PORCJE

6



TRUDNOŚĆ

2/5

## SKŁADNIKI

1,5 kg mielonego mięsa z kurczaka

150 g shio koji

125 g panko

300 g białej cebuli, pokrojonej  
w kostkę i optukanej

Patyczki do szaszłyków  
długości 12–15 cm

## PRZYGOTOWANIE

## KLOPSIKI DROBIOWE

Wymieszać shio koji i mielone mięso w dużej misie, przykryć i włożyć do zamrażarki na co najmniej 30 minut.

Po 30 minutach wyjąć z zamrażarki, dodać panko i cebulę i dokładnie wymieszać.

Za pomocą wagi kuchennej podzielić masę na kulki po 50 g.

Następnie zwilżyć dłonie wodą i uformować klopsiki na końcu patyczków do szaszłyków.

Odłożyć do lodówki na 15–20 minut, a potem grillować na grillu węglowym.



## SKŁADNIKI

---

500 g kości z kurczaka

125 g zielonej części pora  
(lub 1 średni por)

125 g imbiru

560 ml sake

470 ml mirinu

310 g cukru zarame

625 ml sosu sojowego

190 ml sosu sojowego tamari

Składniki na ok. 1,5 l sosu.

---

## PRZYGOTOWANIE

### SOSTARE

Umieścić kości z kurczaka na dużej blasze i piec w temperaturze 105°C, aż staną się złociste.

W dużym garnku połączyć sake i mirin i doprowadzić do wrzenia.

Po zagotowaniu zdjąć z ognia.

Dodać cukier zarame i mieszać do całkowitego rozpuszczenia.

Dodać kości z kurczaka, liście pora i imbir. Wstawić z powrotem na ogień i dusić, aż wszystkie składniki staną się złociste.

Dodać sos sojowy i soso tamari, dusić jeszcze przez 15 minut.

Zebrać nadmiar tłuszczu z wierzchu i zdjąć z ognia.

Zostawić na 30 minut, a następnie wstawić garnek na całą noc do lodówki.

Następnego dnia przecedzić przez drobne sito wyłożone papierowym filtrem.

Podawać z grillowanymi klopsikami drobiowymi.