

Klopsiki po włosku – smak śródziemnomorski w polskiej kuchni

Klopsiki po włosku stanowią fascynujące połączenie tradycji kulinarnych dwóch narodów. Wywodzą się z klasycznych włoskich **polpette** – niewielkich kulek mięsnych, które w oryginalnej wersji przyrządzane są głównie z wołowiny, bułki tartej, parmezanu, jajek i ziół. W polskiej interpretacji klopsiki po włosku zyskały charakterystyczny smak dzięki dodatkowi **pomidorów, bazylii i oregano**, zachowując jednocześnie podstawową technikę przygotowania.

Włoskie polpette różnią się od naszych klopsików po włosku przede wszystkim sposobem podania – we Włoszech rzadko serwuje się je z makaronem, co w Polsce jest niemal standardem.

W przeciwieństwie do tradycyjnych polskich klopsików, które często podawane są w sosie koperkowym lub grzybowym, wersja „po włosku” zawsze łączy się z intensywnym sosem pomidorowym wzbogaconym o zioła prowansalskie. Współcześnie w Polsce [klopsiki](#) po włosku stały się symbolem *fusion cuisine*, łącząc włoskie inspiracje z lokalnym podejściem do przygotowania mięsa mielonego.

Różnice i składniki definiujące autentyczność

Klasyczne polskie klopsiki różnią się od wersji „po włosku” kilkoma kluczowymi elementami:

- **Skład mięsa** – tradycyjne polskie klopsiki przygotowuje się głównie z wieprzowiny lub mieszanki wieprzowo-

wołowej, podczas gdy włoska wersja preferuje wołowinę lub mieszankę wołowiny z cielęciną

- **Przyprawy** – klopsiki po włosku wyróżnia obecność *oregano*, *bazylii*, *tymianku* oraz *czosnku* w znacznie większych ilościach
- **Sos** – fundamentalna różnica tkwi w sosie pomidorowym z dodatkiem czerwonego wina i parmezanu

W autentycznych klopsikach po włosku nie może zabraknąć **świeżej bazylii**, **parmezanu** oraz **oliwy z oliwek extra virgin**. Te trzy składniki stanowią o prawdziwie śródziemnomorskim charakterze dania. W najnowszych trendach kulinarnych 2025 roku obserwujemy rosnącą popularność dodawania do klopsików po włosku również **suszonych pomidorów** i **kaparów**, co jeszcze bardziej podkreśla ich śródziemnomorski rodowód.

W polskiej gastronomii przepis na klopsiki po włosku ewoluował od prostej adaptacji w latach 90. XX wieku do wyrafinowanej fuzji kulinarnej w obecnych czasach. Współcześni szefowie kuchni eksperymentują z dodatkiem **nduja** (pikantnej pasty z Kalabrii) oraz **mascarpone** do sosu, tworząc nowe, ekscytujące wariacje tego klasycznego dania.

W Multi Cook specjalizujemy się w produkcji najwyższej jakości klopsików, wykorzystując tradycyjne receptury wzbogacone o nowoczesne techniki produkcji. Nasze półprodukty zachowują autentyczny smak i aromat, dzięki starannie wyselekcjonowanym składnikom i rygorystycznym standardom jakości.

Przygotowanie i serwowanie klopsików po włosku

Krok po kroku – przepis na idealne klopsiki po włosku

Włoskie klopsiki (*polpette*) wyróżniają się delikatną teksturą i bogatym smakiem. Aby przygotować autentyczne klopsiki po

włosku, potrzebujesz:

- 500 g mieszanki mięsa mielonego (wołowina i wieprzowina w proporcji 2:1)
- 100 g czerstwej bułki namoczonej w mleku
- 2 jajka
- 60 g tartego parmezanu
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- Sól i świeżo mielony czarny pieprz

Proces przygotowania rozpoczyna się od odciśnięcia namoczonej bułki i połączenia jej z mięsem. Następnie dodaj pozostałe składniki i delikatnie wymieszaj – zbyt intensywne wyrabianie sprawi, że klopsiki będą twarde. Formuj kulki o średnicy około 3-4 cm i obtaczaj je w mące. Smaż na oliwie z oliwek przez 2-3 minuty z każdej strony, a następnie przełóż do sosu pomidorowego i duś przez 15-20 minut.

***Sekret szefów kuchni:** Dodaj do masy mięsnej łyżkę zimnej wody – sprawi to, że klopsiki będą wyjątkowo soczyste nawet po długim gotowaniu.*

Tajniki autentycznego sosu i kreatywne podanie

Sos pomidorowy stanowi fundament dania. Przygotuj go z:

- 800 g dojrzałych pomidorów San Marzano (świeżych lub z puszki)
- 1 cebuli
- 2 ząbków czosnku
- łyżki koncentratu pomidorowego
- Świeżej bazylii
- Oliwy z oliwek extra virgin

Zeszklij cebulę i czosnek na oliwie, dodaj pomidory i koncentrat. Gotuj na małym ogniu przez 30-40 minut, aż sos

zgęstnieje. Na 10 minut przed końcem dodaj świeżą bazylię.

Zioła śródziemnomorskie nadają klopsikom charakterystyczny aromat. Najlepsze połączenie to:

- Bazylia (świeża)
- Oregano (suszone)
- Rozmaryn (świeży lub suszony)
- Tymianek
- Szałwia

Nowoczesne warianty klopsików po włosku obejmują:

1. **Wersja wegetariańska** – zamiast mięsa użyj mieszanki gotowanej soczewicy, pieczarek i tartej marchewki. Dodaj płatki drożdżowe dla umami.
2. **Opcja bezglutenowa** – zastąp bułkę tartą płatkami quinoa lub zmielonymi migdałami, a do panierowania użyj mąki z ciecierzycy.

Klopsiki po włosku doskonale komponują się z:

- Makaronem spaghetti lub tagliatelle
- Kremowym puree ziemniaczanym z dodatkiem parmezanu
- Chrupiącymi grzankami z ciabatty skropionymi oliwą
- Polentą z dodatkiem masła i parmezanu

Profesjonalna prezentacja na talerzu to klucz do sukcesu – ułóż klopsiki na środku, polej sosem i udekoruj świeżymi listkami bazylii oraz wiórkami parmezanu.