

Klops drobiowo-wieprzowy



Autor: jagoda114

Przepisów: 67 Ocena: 1262



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



jagoda114 | Smaker

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe np łopatka, 0,5 kg
- mięso mielone drobiowe, 0,5 kg
- jajka surowe, 3 szt
- jajka ugotowane, 6 szt
- papryka, 1 szt
- Natka pietruszki, pęczek
- cebula duża, 2 szt
- czosnek, 4 ząbki
- przyprawy, do smaku
- czerstwa bułka, 2 szt
- Bułka tarta, kilka łyżek
- masło, 5 dag
- tłuszcz do foremek

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek pokroić w kostkę, zrumienić na maśle na złoty kolor. Bułki namoczyć, odcisnąć. Cebulę i bułkę zmielić, dodać do mięsa, dodać żółtka, przyprawy i wyrobić dokładnie, na koniec dodać pianę z białek i uzupełnić tartą bułką aby masa nie była za rzadka.
- 2 Połowę masy wyłożyć do foremek(z tej porcji mniej wychodzą 2), ułożyć po 3 ugotowane jajka, przykryć resztą masy, docisnąć i wyrównać. Piec w nagrzanym piekarniku ok 1,5 godz (180 st). Jeżeli ma być jedzony na zimno zostawiamy w piekarniku do wystudzenia. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: