

Klops mięsno-jajeczny

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2544**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 30 dkg
- jajka 6 szt.
- cebula, 1 średnia
- Natka pietruszki, pęczek
- Bułka tarta
- pieprz mielony, 1/2 łyżeczki
- papryka słodka mielona, 2 łyżeczki
- CZOSNEK GRANULOWANY, 1 łyżeczka
- cebula suszona, 2 łyżeczki
- ziele angielskie, 5 ziarenek
- liść laurowy, 2 szt.
- kminek, 1/2 łyżeczki
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 5 jajek ugotować na twardo, zetrzeć na grubych oczkach tarki. Cebulę pokroić w dużą kostkę, natkę pietruszki posiekać.
- 2 Do mięsa dodać jajka, cebulę, natkę, 1 surowe jajko i przyprawy (wszystkie oprócz ziela angielskiego, liści laurowych i kminku) oraz tyle bułki tartej, by masa była zwarta.
- 3 Z masy mięsno-jajecznej uformować kulę, obtoczyć ją w bułce tartej i włożyć do naczynia do zapiekania. Na wierzchu ułożyć połamane listki laurowe, ziele angielskie i posypać kminkiem.
- 4 Piec ok. godziny w temp. 160 stopni. Smacznego. :)

Twoje notatki do przepisu: