

# Klops nadziewany mozzarellą

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18995**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 kg mieszanego mielonego mięsa
- 25 dag mozzarelli
- 10 dag suszonych pomidorów
- 15 dag jogurtu naturalnego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- po 1 łyżeczce posiekanej natki i tymianku
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- rukola i szynka dojrzewająca do dekoracji
- sos pomidorowy jako dodatek

## Sposób przygotowania:

- 1 Obierz cebulę i czosnek, posiekaj je. Pomidory suszone osącz z zalewy, a następnie potnij na kawałeczki. Mięso wymieszaj z czosnkiem, cebulą oraz pomidorami. Dołóż jajko, musztardę i jogurt. Wsyp natkę, tymianek oraz sól, pieprz i słodką paprykę do smaku. Masę dobrze wyrób. Uformuj z niej grubszy placek. Mozzarellę osącz, pokrój na kawałeczki. Ułóż je jeden za drugim, wzdłuż dłuższego boku placka. Całość zwiń.
- 2 Podłużną foremkę posmaruj olejem. Ułóż w niej mięsny rulon. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 175 st. Piecz przez godzinę. Gotową pieczeń lekko przestudź, przełóż z foremki na półmisek. Udekoruj plasterkami szynki dojrzewającej oraz listkami rukoli. Serwuj z sosem pomidorowym.
- 3 Podawaj z kawałkiem chrupiącej ciabatty. ok. 75 min. 1 porcja zawiera ok. 690 kcal. Ok. 3,20 zł za porcję.

Źródło: Tina

## Twoje notatki do przepisu: