

# KLOPS Z JAJKIEM

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18715**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- karkówka + wołowe (lub 1,5 kg łopatki), 1 kg + 0,5 kg
- cebula, 1
- bułka czerstwa, mleko, 1
- mleko
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- jaja (do nadzienia można użyć jajek przepiórczych - 10), 8
- sól, pieprz ziółowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę namoczyć w mleku, potem odsączyć.
- 2 Mięso zemleć z cebulą i bułką.
- 3 5 jaj ugotować na twardo.
- 4 Do masy mięsnej dodać pozostałe jajka, mąkę, przyprawy. Dokładnie wyrobić, podzielić na dwie części. Jedną część przełożyć do podłużnej formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką lub wyłożonej papierem do pieczenia. Ułożyć na tym w rzędzie całe jaja ugotowane na twardo. Dokładnie zakryć drugą warstwą masy mięsnej. Upiec w temp. ok. 180 stopni (na 1 kg mięsa - 1h).

## Twoje notatki do przepisu: