

# Klops z kalafiorem



Autor: **Jagoda50**  
Przepisów: **210** Ocena: **13573**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mięso z indyka zmielone, 1 kg
- jajko, 1
- bułka, 1
- sól, pieprz, do smaku
- majeranek, 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa mielona, pół łyżeczki
- kucharek, 1 łyżka
- Kalafior, 1 mały
- Natka pietruszki, kilka gałązek

## Sposób przygotowania:

- 1 do mięsa dodać namoczoną bułkę, jajko, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, kucharek, majeranek i natkę pietruszki
- 2 mięso dokładnie wyrobić
- 3 kalafiora podzielić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie
- 4 blaszkę wysmarować masłem, wysypać tartą bułką
- 5 część mięsa włożyć do blaszki ułożyć na nim kalafiora, przykryć resztą mięsa i piec około godziny, pod koniec pieczenia na klopsiku można ułożyć krążki z cebuli
- 6 zamiast kalafiora można użyć brokuła

## Twoje notatki do przepisu: