

Klops z nadzieniem porowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49652**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- farsz: por 1 szt (duży), serek topiony śmietankowy 100g, masło 1 łyżka, sól, pieprz czarny mielony
- pozostałe składniki:
- mięso mielone wieprzowe (u mnie łopatka) 70 dkg
- jajko 1 szt
- cebula 1 szt (mała)
- czosnek 3 ząbki
- musztarda 2 łyżki (u mnie miodowa)
- bułka tarta 4 łyżki
- mleko 10 łyżek
- sól, pieprz czarny mielony
- dodatkowo:
- olej do posmarowania formy 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Pory pokroić w półplasterki.
W rondelku rozgrzać masło, wrzucić pory, dusić 5 minut.
Następnie dodać serek topiony, całość podgrzewać jeszcze chwilę, aż serek nam się rozpuści.
Farsz doprawić solą i pieprzem, przestudzić.
- 2 Bułkę tartą zalać mlekiem. Cebulę i czosnek pokroić w drobną kosteczkę. Do mięsa mielonego dodać: jajko, cebulę, czosnek, bułkę namoczoną w mleku i musztardę.
Mięso przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wyrobić na gładką, jednolitą masę.

Przygotować kawałek folii spożywczej, posypać go odrobiną bułki tartej. Na folię wyłożyć masę mięsną, z której następnie należy uformować prostokąt o wymiarach 30x25 cm.
Na warstwie mięsa rozprowadzić równomiernie farsz porowy i pomagając sobie folią, zwinąć mięso w roladę. Klops włożyć do posmarowanej tłuszczem brytfanny (najlepiej typu: keksówka).
Piec około godziny w temperaturze 200 stopni.
- 3 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: