

Klopsy z serem



Autor: **karolinucha**
Przepisów: 11 Ocena: 34



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mięso mielone 500 g
- Ser żółty 150 g
- przyprawy
- Bułka tarta do obtoczenia
- 2 łyżki otrębów
- Jajko
- 2 łyżki słonecznika

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone (u mnie z indyka) mieszamy z jajkiem, otrębami i dowolnymi przyprawami (u mnie majeranek, czosnek, pieprz i sól). Wyrabiamy aż do dokładnego połączenia się wszystkich składników.
- 2 Żółty ser kroimy w słupki.
- 3 Nabieramy ręką porcję mięsa, wkładamy w środek słupkę żółtego sera i dokładnie obklejamy go mięsem. Następnie każdy klops obtaczamy w bułce tartej (można pominąć) i układamy na blaszce wyłożonej pergaminem. wychodzi ok 6 klopsów z 0,5 kg.
- 4 Pieczemy 20 min w temp. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: