

Klops z jajkiem



Składniki

800 g - mięsa mielonego wieprzowego
1 szt. - cebula
1 szt. - bułka kajzerka
mleko do zamoczenia bułki
6 szt. - jajko
bułka tarta
1 szczypta - suszona pietruszka
1,5 łyżeczka - sól
1 szczypta - pieprz
1 łyżeczka - majeranek
1 łyżeczka - suszona pietruszka
1 szczypta - papryka ostra
olej

Opis wykonania

Klops z jajkiem smakuje wyśmienicie zarówno na ciepło jak i na zimno, można podawać z ulubionym sosem np. chrzanowym czy tatarskim. Przepisy kulinarne na klopsy są różnorodne i zawsze zaskakują!

5 jajek gotujemy na twardo, studzimy i obieramy. Bułkę moczymy w mleku, aby rozmiękła. Cebulę drobno siekamy. Do miski przekładamy mięso mielone, cebulę, dobrze odcisniętą z mleka bułkę, jedno surowe jajko. Doprawiamy 1,5 łyżeczki soli, pieprzem, papryką, pietruszką oraz majerankiem. Wyrabiamy masę mięsną. Jeśli będzie zbyt rzadka, można dodać trochę bułki tartej. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni C. Formę do pieczenia (długą i wąską tzw. keksówkę) smarujemy olejem i posypujemy bułką tartą. Dno wykładamy połową masy mięsnej. Po środku przez całą długość układamy jajka, wciskając je lekko w masę. Z jajek można obciąć wcześniej końcówki, aby bardziej przylegały do siebie. Przykrywamy drugą połową masy. Wierzch smarujemy olejem. Pieczemy przez około 1 - 1,5 godziny. Podajemy na ciepło lub po przestudzeniu i schłodzeniu w lodówce (wtedy łatwiej się kroi).