

Grillowane klopsiki nadziewane mozzarellą



Składniki

500 g mięsa mielonego
np. z łopatki wieprzowej
125 g mozzarelli
1 cebula
1 ząbek czosnku
3 łyżki bułki tartej
1/2 łyżeczki suszonego
oregano
1/2 łyżeczki suszonego
tymianku
1 łyżka koncentratu
pomidorowego
3 łyżki świeżej bazylii
Sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Grillowane klopsiki z serem mozzarella to kolejna propozycja na pyszne dania w plenerze. Mięso doprawione tymiankiem, oregano z dodatkiem cebuli, czosnku i świeżej bazylii. W środku klopsików zatopiony jest ser, który pod wpływem ciepła rozpływa się w ustach.



Cebulę pokrój na mniejsze kawałki i wrzuć do pojemnika blendera. Dodaj czosnek, suszone zioła, listki bazylii i zblenduj.



W misce umieść mięso mielone. Dodaj zmiksowane składniki, koncentrat pomidorowy dopraw solą i pieprzem. Dodaj bułkę tartą i wyrób zwartą masę.



Z mięsa mielonego formuj placuszki, ułóż na środku kawałki sera i obtocz je mięsem tworząc klopsik. Piecz na grillu po 2-3 minuty z każdej strony.