

Klops mięsno-pieczarkowy z jajkami



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
wątróbka drobiowa	10 dkg
pieczarki duszone	20 dkg
płatki owsiane	1 szklanka
Bulion grzybowy	1 szklanka
jajka na twardo	4 szt
pieprz czarny	do smaku
majeranek	1 łyżka
sól do smaku	
jajko	1 szt
tymianek	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuściłam bulion grzybowy w 3/4 szklanki wrzątku, dopełniłam wywarem z duszenia pieczarek i zalałam tym płatki owsiane błyskawiczne w misce, odstawiłam na 15 minut.

Wątróbki udusiłam na oleju i rozgniotłam widelcem na miazgę. Do miski z napuszczonymi płatkami dodałam mięso mielone, wątróbkową miazgę i posiekane duszone pieczarki. Doprawiłam solą, pieprzem, majerankiem i tymiankiem, wbiłam jajko i wymieszałam dokładnie.

Włożyłam połowę mięsnej masy do małej keksówki, ułożyłam wzdłuż jajko, przykryłam resztą masy i posypałam po wierzchu tartą bułką.

Wstawiłam do piekarnika na 180 C na około pół godziny. Klops jest gotowy, gdy odstaje od brzegów formy. Można go jeść na ciepło i na zimno.