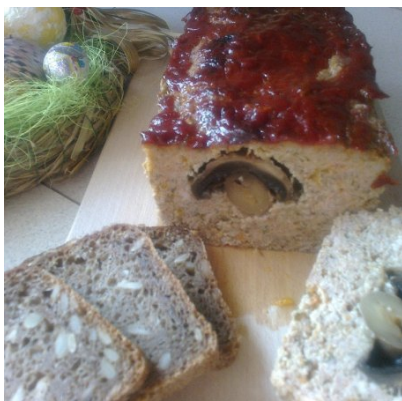


Klops z czerwoną skorupką nadziany pieczarkami



MONIKA141



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone wieprzowe	1 kg
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	kawałek
ząbki czosnku	4 szt
sól	
pieprz czarny mielony	
majeranek Prymat	
zioła prowansalskie	
suszona natki pietruszki Prymat	
bułka tarta	
pieczarki	4-5 szt
jajka	1-2 szt
Skorupka	
ketchup łagodny	3 łyżki
sos słodko-pikantny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy i siekamy blenderem na drobniutko. Pieczarki oczyszczamy .Mięso przekładamy do miski dodajemy do niego posiekane warzywa, jajo ,2-3 łyżki bułki tartej, sól ,pieprz, majeranek ,zioła prowansalskie i pietruszkę .Wszystko dobrze mieszamy . Połowę masy mięsnej przekładamy do keksówki na środku układamy rząd pieczarek jedna obok drugiej(nóżkę pieczarki wciskając w mięso),na pieczarki wykładamy resztę masy mięsnej . W miseczce mieszamy ketchup z sosem słodko - ostrym ,mieszanką pokrywamy wierzch klopsa. Pieczemy w 180 C przez 1 godz.