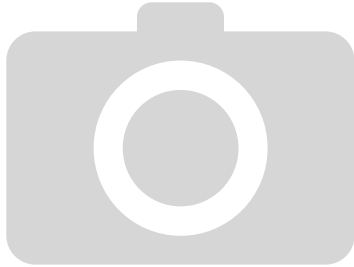


Klops z jagnięcia



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jagnięcina	1kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
jaja	2
sól	1 łyżeczka
szczypior	1 łyżka posiekanego
natka pietruszki	1 łyżka posiekanej
starta skórka z cytryny	1 łyżeczka
pieprz	
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 stopni. W dużej misce dokładnie mieszamy mięso, tartą bułkę i jajka. Dodajemy przyprawy i skórkę z cytryny, dobrze mieszamy. Kształujemy klops. Pieczemy ok. 1 godz. Gotowe!