

KLOPS Z ZIOŁAMI



MARTINEZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
czosnek ząbki	3
kajzerka	1/2
jajko	1
pieprz	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
cebula	1 duża
mleko	do moczenia bułki
masło	2 łyżki
tymianek	spora garść (cytrynowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wraz z jajkiem wymieszać w misce. Tymianek posiekać drobno, czosnek i cebulę zetrzeć na tartce. Wszystko połączyć z mięsem i dobrze wymieszać. Formę do keksówki lub naczynie żaroodporne posmarować połową masła. Wyłożyć masę mięsną posypać majerankiem i pietruszką. Ułożyć na mięsie resztę masła. Piec w termoobiegu 200 C około 40 min.

Podawać z ulubionymi dodatkami.