

Klops z otrębami



STOKROTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	500 gram
pierś z indyka	300 gram
otręby owsiane	5 łyżek
jajko	3 sztuki
cebula biała	1 duża
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić. Otręby namoczyć w wodzie i dodać do mięsa, cebulę pokroić w kostkę i dodać też do mięsa, dodać jaja i przyprawy. Wyrobić, uformować klops i piec w piekarniku w 200 stopniach ok. godzinę.