

## Najprostszy klops Haneczki :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>mięso mielone</b>                | 1 kg    |
| <b>jajko</b>                        | 3 szt.  |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 6 łyżek |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrobić z jajkami , bułką tartą, przyprawami. Rozłożyć masę mięsną na blacie w kształt prostokąta. Na środku położyć śliwki kalifornijskie / lub jajka na twardo, podsmażone pieczarki, cienkie parówki/ . Zwinąć w rulon. Zapakować w folię aluminiową./ Szczelnie zakręcić końce /. Piec w temperaturze 200 stopni w piekarniku przez 1 godzinę.

Podawać pokrojony w plastry .

1. na zimno
2. jako porcję obiadową z sosem
3. w galantynie / pokrojony w plastry, ułożony na półmisku , udekorowany i zalany krzepnącą galaretą / z dodatkiem sosów majonezowych, chrzanu itp.