Klops z jajkiem pieczony w chlebie



PRZEJS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mieszane mięso mielone	80 dag
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz do smaku	
liście kapusty świeże	4-5 szt
Majeranek suszony Prymat	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	szczypta
chleb	1 bochenek
jajka przepiórcze	6 szt
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja gotujemy na twardo. Kiedy ostygną, obieramy ze skorupek.
Od chleba odcinamy "piętkę", po czym wydrążamy miąższ z chleba, pozostawiając skórkę o grubości około 1 cm. Około 10 dag miąższu z chleba moczymy w gorącej wodzie. Po chwili dokładnie odciskamy z wody. Cebulę obieramy i kroimy drobniutko.

Mięso mielone przekładamy do sporej miski. Dodajemy do niego odciśnięty miąższ z chleba, posiekaną cebulę, 2 surowe jaja oraz czosnek i przyprawy. Mieszamy rękami, aby uzyskać jednolitą masę.

Tak powstałym farszem napełniamy bochenek, gdzieniegdzie wkładając tez ugotowane jaja. Ważne, aby starannie dociskać farsz, aby nigdzie nie było wolnych przestrzeni.
Nafaszerowany chleb skrapiamy dość obficie wodą, po czym owijamy starannie w liście kapusty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 60 minut.

Wyjmujemy klops z piekarnika, zdejmujemy liście kapusty i studzimy. Warto przestudzony włożyć na trochę do lodówki - będzie się łatwiej kroił. Podajemy pokrojony na dość grube plastry - z sosami.