

Klops z kurkami.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatki wieprzowej b/k	70 dag
boczek surowego bez skóry	50 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	3/4 szklanki
jajko	2 szt
smalcu	2 łyżki
Cebulka smażona Prymat	1 szt
czosnek	1 szt
Przyprawa do mięs Prymat	2 płaskie łyżki
pieprz mielony i sól do smaku	
listków natki pietruszki	1 garść
małych kurek	1 pojemnik o pojemności 1 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyścić, wypłukać w ciepłej wodzie, osączyć.

Podsmażyć na smalcu, ostudzić.

Mięso i boczek opłukać, osuszyć, zemleć w maszynce o średnich otworach. Wyrobić z jajkami, bułką tartą, rozkruszonymi mini kosteczkami i przyprawą do mięs.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Do długiej keksówki, natłuszczonej smalcem i posypanej bułką tartą nałożyć połowę masy mięsnej, na środku wzdłuż zrobić lekkie wgłębienie. Nałożyć w szczelinę podsmażone kurki, ozdobić natką pietruszki i przykryć drugą warstwą mięsną. Masę lekko ucisnąć i zaokrąglić brzegi klopsa. Mięso wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok. 50 minut do 1 godziny.

Kroić na plastry. Można podać z ryżem i sosem grzybowym.