

Klops



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	25 dag
wołowina	5 dag
białko	1
warzywa	10 dag
koperek	1 łyżeczka
olej	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ugotować razem z warzywami a potem przepuścić je przez maszynkę. Dodać koperek i sól. W międzyczasie ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę. Z białka ubij pianę i podziel ją na równo. Jedną część dodaj do mięsa drugą do kartofli. Ziemniaki wymieszaj z olejem i pianą. Połóż na folię wysmarowaną olejem i wysypaną bułką tartą. Następnie wyciąć prostokąt a na środek wyłożyć mięso. Uformować klops. Piec ok. 30 minut w piekarniku.