

klops z jajkami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	500 g
jajko	5 szt
masło	2 łyżki
cebule	2 szt
bułka	1 szt
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso umyc zemlec z namoczona,odcisnieta bułka i obrana,posiekana,uduszona w 1 łyżce masła cebula.Przyprawic dodac 1 jajko i wyrobic mase.Uformowac z miesa płaski kwadrat ,wzdłuż brzegu ułożyć ugotowane na twardo jajka,zrolowaczawinac w natłuszczona masłem folie aluminiowa i piec w tem.180 st. przez 45 minut.Na 15 minut przed koncem pieczenia otfinac z folii i zrumienic.