

Zając inaczej



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	0,5 kg
bułka tarta pikantna	4 łyżki
pieprz	do smaku
sól	do smaku
majeranek	do smaku
czosnek	3 ząbki
cebula	1 sztuka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki
jajko	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone połączyć ze startą cebulą i czosnkiem, bułką tartą, jajkami (tak jak na kotlety mielone). Doprawić do smaku. Połowę mięsa wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem keksówkę, na to położyć obrane jajka i przykryć pozostałym mięsem formując długiego klopsa. Piec w 190st. przez 1godz.