



Pieczony klops

przepisy.pl



Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- jajka - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- starty żółty ser - 0.5 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na rozgrzanym oleju. Fix Knorr rozmieszaj z 0,5 szklanki zimnej wody, dodaj posiekaną natkę oraz pieprz i odstaw na 3 minuty.
2. W misce połącz mięso, cebulę, jajko oraz przygotowany Fix i sterty ser. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i wyrób na jednolitą masę.
3. Formę do pieczenia, najlepiej keksówkę, wyłóż pergaminem a następnie mięsną masę wyłóż do formy i wyładź zwilżoną dłonią. Pieczeń wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz ok. 50 minut. Po upieczeniu wyjmij z formy, pokrój w grube plastry i podawaj na ciepło. Tip: Pozostałą pieczeń możesz wykorzystać by przygotować smaczne kanapki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl