

Klops z pieczarkami - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 20 dag pieczarek
2. - 70 dag mięsa mielone
3. - 2 jajka
4. - 1 czerstwa bułka
5. - 2 cebule
6. - 2 łyżki oleju
7. - pieprz i sól
8. - bułka tarta,

Sposób przyrządzenia:

Bułkę namoczyć. Cebulę obrać, drobno posiekać. Umyte pieczarki drobno pokroić i usmażyć na oleju z jedną cebulą, doprawić solą i pieprzem.

Do mielonego mięsa dodać odcisniętą bułkę, jaja, cebulę , doprawić solą i pieprzem.

Dokładnie połączyć wszystkie składniki.

Dno zimnego naczynia Zeptera 1,8 l. (16 cm) posmarować olejem, wyłożyć 1/2 masy mięsnej, na to równomiernie podsmażane pieczarki. Pieczarki przykryć resztą masy mięsnej, dobrze docisnąć i wyrównać powierzchnię. Posypać tartą bułką i wolno podgrzewać do temperatury gotowania (wskaźnik na końcu zielonego pola).

Piec około 1 godziny. Podawać z ziemniakami i surówką.