



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

### **Pieczeń rzymska (klops)**

Podawać z ziemniakami, usmażoną cebulą i jarzyną z wody, np. z kalafiorem.

#### **Składniki:**

- wołowina , 50 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- cebula, 10 dag
- mąka , 2 dag
- smalec, 5 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Do mięsa dodać 3 łyżki zimnej wody i przyprawy; masę bardzo dokładnie wyrobić. Cebulę pokrajać w talarki, usmażyć na rumiano na tłuszczu i zdjąć z patelni. Z masy uformować okrągłe befsztyki grubości ok. 2 cm i lekko oprószyć mąką. Tłuszcz rozgrzać silnie na patelni i usmażyć befsztyki na silnym ogniu z obydwu stron. Dodać cebulę, przykryć patelnię i dosmażyć mięso, które wewnątrz powinno pozostać różowe.

