



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Klops w śmietanie

Może być też inny sos

Składniki:

- mięso, 100 g
- bułka , 15 g
- jajka, 0.5 szt.
- cebula, 30 g
- olej, 15 g
- śmietana, 15 g
- mąka , 10 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Przygotować masę mięsną wg przepisu na mięso mielone i nadać jej kształt walca. Do wąskiej formy wlać część oleju, umieścić w niej pieczeń, polać pozostałym olejem. Piec w nagrzanym piekarniku. Pod koniec pieczenia dodać śmietanę rozmieszaną z mąką i przyprawami. Klops można przyrządzić również z sosem pomidorowym lub innymi sosami.

