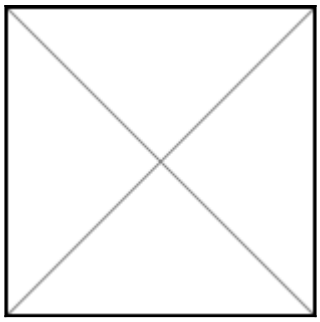

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

# Klops nadziewany jajami

Klops ten można podawać na zimno bez sosu.

**Składniki:**

- bułka tarta , 3 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 6 szt.
- wieprzowina , 20 dag
- wołowina , 40 dag
- tłuszcz, 7 dag
- cebula, 3 dag
- czerstwa bułka, 4 dag

**Sposób przygotowania:**

Jaja umyć szczoteczką pod bieżącą wodą, ugotować na półtwardo, ostudzić w zimnej wodzie i obrać ze skorupek. Zieloną pietruszkę opłukać, posiekać. Przyrządzić masę mięsną tak jak na kotlety mielone, Wyrobić i wyłożyć na stolnicę wysypaną tartą bułką. Ukształtować nożem prostokąt z mięsa, wzdłuż dłuższego boku ułożyć jaja, posypać je siekaną pietruszką. Zwinąć mięso w gruby wałek (zwijać od tego boku, na którym są jaja, aby po zawinięciu były w środku), ukształtować go. Rozgrzać tłuszcz na długiej, wąskiej blasze, włożyć mięso, polać tłuszczem jego powierzchnię, wstawić do bardzo gorącego piekarnika, i upiec polewając sosem. Zgarnąć sos z boków brytfanny, rozgotować go. Mięso po upieczeniu pokrajać w grube kawałki, ułożyć w całość na długim półmisku, oblać sosem. Podawać z ziemniakami, surówkami i warzywami gotowanymi.