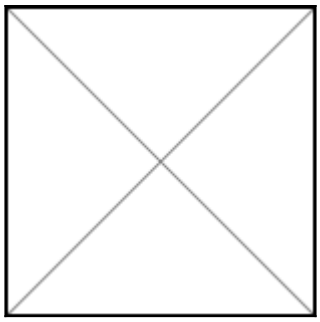

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Klops nadziewany kiełbasą

Klops ten można podawać na zimno bez sosu, jako zakąskę.

Składniki:

- bułka tarta , 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- wołowina , 40 dag
- tłuszcz, 7 dag
- cebula, 3 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- kiełbasa wieprzowa, 25 dag

Sposób przygotowania:

Przyrządzić masę tak jak na kotlety mielone i wyłożyć na stolnicą wysypaną,tartą bułką. Ukształtować prostokąt z mięsa. Surową kiełbasę ułożyć wzdłuż jednego z dłuższych boków mięsa, wycisnąć ją z osłonki {lub kiełbasę wędzoną obrać ze skóry, ułożyć na mięsie). Zwinąć mięso w gruby wałek (zacząć zwijać od tego boku, na którym jest kiełbasa, aby po zwinięciu kiełbasa była w środku). Rozgrzać tłuszcz w wąskiej, długiej blasze, włożyć mięso na gorący tłuszcz,, oblać nim powierzchnią mięsa. Wstawić do bardzo gorącego piekarnika, upiec polewając sosem. Zgarnąć sos z boków brytfanny, skropić wodą, rozgotować go. Mięso po upieczeniu pokrajać w grube kawałki, ułożyć w całość na długim półmisku, oblać sosem. Podawać z ziemniakami i wszelkimi rodzajami warzyw.