



Sposób przygotowania

Mięso mielone przekładamy do dużej miski, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek oraz posiekaną drobniutko cebulę i pęczek natki pietruszki. Bułkę namaczamy w mleku, gdy zmięknie odciskamy i dodajemy do masy, łączymy z pokrojoną w kostkę papryką oraz startym serem, dodajemy sos piri piri i musztardę, wbijamy jajka, wsypujemy przyprawy do smaku, całość wymieszamy delikatnie dłońmi do połączenia składników, nie uklepywać mięsa dzięki temu klops będzie puszysty a nie zbity. W formie o wym 25/12 cm wyłożonej papierem pergaminowym wykładamy połowę mięsa, umieszczamy cieką cukinię na środku, przykrywamy resztą mięsa, delikatnie dociskamy formując kształt klopsa. Pieczemy 55-60 minut w temp 180*c. Wyjmujemy z piekarnika pozostawiamy w formie na 30 minut po czym wyciągamy na deskę i kroimy w plastry.

Klops paprykowy z cukinią



Składniki

- 1 kg mielona łopatka wieprzowa
- 1 szt. cebula
- 1 szt. papryka
- 1 szt. czerstwa bułka
- 4 szt. jajka
- 1 szt. cienka młoda cukinia
- 50 g starty ostry ser-parmezan lub cheddar
- 1 łyżka sos piri piri
- 1 łyżka musztarda
- 3 zębki czosnek
- 1 łyżeczka majeranek
- 1 szczypta Sól morską do smaku
- 1 pęczek natka pietruszki
- 1 szczypta Pieprz świeżo mielony do smaku