
Pieczeń rzymska (Klops)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4607 razy.

300 g. mielonego mięsa,
2 czerstwe bułki,
2-3 łyżki mleka,
białko,
200 g. pieczarek,
2 jajka ugotowane na twardo,
szklanka 12-proc. śmietany,
średnia cebula,
2 szklanki wywaru mięsnego lub bulionu z kostki,
sok z cytryny,
1/2 łyżeczki białego i czarnego pieprzu,
sól,
łyżeczka ostrej, mielonej papryki,
5 łyżek oleju,
tłuszcz do smarowania blachy.

Bułki namoczyć w zimnej wodzie. Cebulę obrać i drobno posiekać. Zmielone mięso wymieszać z odcisniętymi bułkami, cebulą, białkiem, przyprawami i mlekiem.

Jajka obrać. Obłożyć je mięsną masą i uformować podłużny klops. Wyłożyć na brytfankę z olejem. Piec ok. 60-70 minut w nagrzanym do temp. 220 st. C piekarniku.

Co pewien czas polewać mięso gorącym bulionem.

Pieczarki obrać i pokroić w grube plastry. Klops wyjąć z piekarnika. Sos z pieczeni przelać do garnka i przez 5 minut gotować w nim pieczarki. Dodać śmietanę, sok z cytryny, sól i pieprz.

Pieczeń pokroić w niezbyt grube plastry. Podawać z

ziemniakami, sosem, zieloną sałatą i pomidorami.