

Klops z piersi kurczaka z warzywami



Autor: **Angelina1**

Przepisów: **28** Ocena: **976**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg piersi z kurczaka
- 2 bułki kajzerki
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1 puszka groszku
- 4 jajka
- kawałek masła
- szczypta soli, pieprzu i vegety

Sposób przygotowania:

- 1 - zmielić pierś z kurczaka, bułki (namoczone i odciśnięte) oraz zeszkloną na maśle posiekaną cebulę
- marchewki ugotować w mundurkach, obrać, pokroić w kostkę
- 2 jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę
- 2 - do zmielonej masy dodać szczyptę soli, pieprzu i vegety, 2 surowe jajka, marchew, jajka oraz groszek. Dobrze wymieszać.
- 2 małe foremki prostokątne (ja używam aluminiowych jednorazowych) posmarować masłem. Dno posypać bułką tartą
- 3 - Piec w piekarniku 180st, góra+dół, przez 45min. Gotowe gdy mięso odstaje od formy.

Twoje notatki do przepisu: