

Kulki nadziewane serem



Ciekawy i smaczny sposób na mięso mielone. Z początku podsmażone, potem podpieczone w piekarniku. Świetnie smakuje z frytkami i surówkami z kapusty albo zieloną sałatą ze śmietaną. Przepis z jednego z ostatnich numerów "Przyjaciółki" (trochę przeze mnie zmieniony).

Składniki:

- 500g mielonego mięsa (u mnie wieprzowo-wołowe z łopatki)
- 1 jajko
- czerstwa bułka kajzerka
- 200g żółtego sera w kawałku
- bułka tarta (około szklanki)
- olej do smażenia
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany
- opcjonalnie: pół łyżeczki musztardy
- dodatkowo: papierowy ręcznik

Wykonanie:

1. Kajzerkę namaczamy w wodzie. Ser kroimy w grubą kostkę.
2. Mięso wyrabiamy z musztardą, jajem i dwiema łyżkami bułki tartej. Dodajemy odcisniętą bułkę, wyrabiamy. Doprawiamy solą (niedużo), pieprzem i czosnkiem.
3. Formujemy klopsiki, do każdego wkładamy kostkę sera i oblepiamy mięsem.
4. Klopsy obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoto z każdej strony na mocno rozgrzanym (głębszym) oleju.
5. Klopsy osączamy z tłuszczu na papierowych ręcznikach, po czym przekładamy do formy żaroodpornej i zapiekamy w piekarniku przez około 10-15 minut. Podajemy gorące.

