




Klops

Może być serwowany jako danie główne oraz na chlebek

 Czas na High: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 3

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 750 g mielonego mięsa wieprzowego
- 1 jajko
- Pół szklanki bułki tartej
- 50 ml mleka
- Mielony czarny pieprz
- Suszona papryka
- Cynamon
- Gałka muskatołowa
- Koper włoski
- Kminek mielony
- Czosnek w proszku
-



Wykonanie:

Do mielonego mięsa dodaj sól, jedno jajko, bułkę tartą i mleko.

Dopraw przyprawami papryką, cynamonem, gałką muskatołową, zmielonym czarnym pieprzem, koprem włoskim, kminkiem i czosnkiem w proszku. Dokładnie wymieszaj.

Wyłóż formę papierem do pieczenia i przełóż do niej przyprawione mięso formując je na kształt bochenka.

Przełóż mięso zawinięte w papier do miski wolnowaru Crock-Pot i przykryj pokrywą.

Gotuj na poziomie LOW przez 3 godziny ... i gotowe.

Serwuj klopsa pociętego na plastry.