

Klopsy z serem feta

Przepis dodany przez użytkownika avril

klopsy na niedzielny podwieczorek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60 dag mielonej wieprzowiny -
- jajko -
- 4 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- 30 dag sera feta -
- przyprawa do grilla -
- 2 łyżki bułki tartej -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso wymieszać z jajkiem oraz z natką i z przyprawami. Dodać bułkę i wyrobić masę.
- 2.** Fetę pokroić w kostkę. Z masy mięsnej uformować klopsiki, w środek każdego włożyć kawałek sera.
- 3.** Po 4 klopsiki nadziewać na wykałaczki do szaszłyków i obracając opiekać na grillu przez około 20 minut.

