Miniklopsy w stylu greckim

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **grecka**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

Wołowina chuda - 500 g
Czerwona cebula mała - 1/2 szt.
Ser feta - 60-80 g
Czosnek - 2-3 ząbek
Jaja - 1 szt.
Oliwa z oliwek do smażenia - 1 łyżka
Oregano - 1 łyżka
Ocet winny czerwony - 1 i 1/2 łyżka
Pieprz czarny świeżo zmielony - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wołowinę zmielić. Przełożyć do miski. Cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek drobniutko posiekać. Fetę pokruszyć.

KROK 2: Do mięsa dodać jajko, cebulę, czosnek, oliwę, ocet, oregano i pieprz. Wymieszać razem.
Dodać fetę i jeszcze raz przemieszać.

KROK 3: Nagrzać piekarnik do 200 stopni. Naczynie żaroodporne nasmarować oliwą. Z masy mięsnej uformować malutkie klopsiki (3-4 cm średnicy) i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

KROK 4: Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15-18 minut.

KROK 5: Podawać z dowolnymi dodatkami i miską sałatki. U mnie tym razem komosa ryżowa, sałata lodowa z rukolą, pomidorami.