# Klops z indyka z papryką, rukolą i serem

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

75 min

8 porcji

## Składniki:

- mięso z udźca indyka bez kości - 800-900 g
- papryka pieczona (obrana ze skóry) - 1 szt.
- rukola - 1 garść
- mozzarella - 100 g
- feta kostka - 2 łyżka
- musztarda francuska - 1 łyżka
- sól i pieprz, chilli - do smaku
- natka pietruszki posiekana - 4 łyżka
- olej do obsmażenia -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso z udźca zmielić, dodać musztardę, posiekaną natkę, sól, pieprz i chilli. Wyrobić razem na jednolitą masą.

*KROK 2:* Na folię wyłożyć masę mięsną, uformować z niej prostokąt ugniatając mięso równomiernie.
Rucolę umyć i osuszyć. Paprykę (upiec i zdjąć skórkę) pokroić w paski.

*KROK 3:* Na środku mięsa ułożyć paski papryki, na papryce ułożyć paski mozzarelli, a na niej kostki fety.

*KROK 4:* Na serach ułożyć rukolę.

*KROK 5:* Zwinąć mięso ciasno w rulon za pomocą folii.

*KROK 6:* Mięsną roladę obsmażyć z każdej strony na patelni teflonowej na odrobinie oleju.

*KROK 7:* Obsmażone mięso ostrożnie przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

*KROK 8:* Przykryć zwilżonym papierem (papier zgnieść pod wodą).

*KROK 9:* Klops wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec 45 minut, 10 minut przed końcem zdjąć papier z wierzchu.

*KROK 10:* Podawać na ciepło z sałatką i opiekanymi ziemniakami.
Po wystudzeniu świetnie smakuje z domowym pieczywem jako alternatywa wędliny.