Mięso mielone cielęco-wieprzowe, jajko surowe, cebula, pieprz, sól, tymianek, majeranek, odrobina szałwi, jajka ugotowane na twardo (ilość zależy od wielkości foremki)

Cebulę drobno posiekać, zeszklić, dodać do mięsa razem z surowym jajkiem, solą i pieprzem, bardzo starannie wymieszać. Podłużną foremkę - keksówkę, wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Włożyć do niej część mięsa. Wzdłuż całej foremki ułożyć ugotowane na twardo (poobierane) jajka, przykryć resztą mięsa, uklepać. Wierzch klopsa posypać ziołami, przykryć szczelnie folią aluminiową.

Piec 50- 60 minut.

Przepis własny