

# Klopsy zapiekane z ziemniakami według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa\_Gotuje**  
Przepisów: **210** Ocena: **1088**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego z kurczaka lub indyka
- 1 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 żółtko
- garść liści kolendry
- sól
- pieprz
- 6 ugotowanych ziemniaków
- olej do posmarowania formy
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 łyżeczka bazylii
- 1 łyżeczka oregano
- 100 g mozzarelli
- pędy groszku do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obrać. Drobno posiekać i wrzucić do miski z mięsem. Dodać żółtko oraz posiekane listki kolendry. Przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać, następnie dobrze wyrobić.
- 2 Gdy masa zacznie odchodzić od miski zwilżyć dłonie i ulepić klopsy wielkości orzecha włoskiego.
- 3 Ugotowane ziemniaki pokroić w plastry. Ułożyć „na sztorc” w natłuszczonej formie wraz z pulpetami – w taki sposób, żeby klopsiki nie stykały się ze sobą (przekładamy je kartoflami).



- 4 Pomidory przyprawić bazylią, oregano, solą i pieprzem. Wymieszać i przełożyć na klopsy z ziemniakami.
- 5 Wstawić na 30 minut do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Po tym czasie na zapiekankę zetrzeć mozzarellę i ponownie włożyć do piecyka na kolejne 1 godziny. Udekorować pędami groszku.

Twoje notatki do przepisu: