



przepisy.pl

## Bochenek mięsny ze słodkimi ziemniakami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mielone mięso wołowe - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- słodkie ziemniaki - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- starty żółty ser - 120 gramów
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- bułka tarta - 2 łyżki
- oliwa - 20 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Dodaj do ziemniaków Fix Knorr i wymieszaj.
3. Do masy ziemniaczanej dodaj mięso mielone, pokrojoną w kostkę cebulę, jajko i ponownie dokładnie wymieszaj masę.
4. Formę porcelanową, długą i wąską, skrop lekko oliwą i wysyp bułką tartą.
5. Wyłóż masę ziemniaczano-mięsna i uklepuj dokładnie w formie. Piecz pod przykryciem z folii aluminiowej w 180 °C przez 1h.
6. Po tym czasie zdejmij folię, posyp po wierzchu startym serem i połówkami pomidorków. Ponownie piecz w 200 °C przez 10 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)