



przepisy.pl

Klops ziemniaczany z kaszą



Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- kasza jęczmienna - 300 gramów
- jajka - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 0.5 sztuk
- Fix Ziemniaczane łódeczki z sosem czosnkowym Knorr** - 3 łyżeczki

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

 60 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Kaszę zalać gorącym bulionem przygotowanym z wrzątku i Bulionu na włośczyźnie Knorr, zagotować i odstawić pod przykryciem do wchłonięcia bulionu.
2. Ostudzone ziemniaki obrać, ugnieść, połączyć z kaszą i jajkami, przyprawić pieprzem i fixem do frytek.
3. Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia, nałożyć masę, piec w rozgrzanym piekarniku w temp.180stopni ok 40 minut. Gotowy klops podawać z gulaszem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl