



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z mielonym



Składniki:

- mięso mielone, np. wołowo- wieprzowe - 600 gramów
- pieczarki - 250 gramów
- cebula - 2 sztuki
- bułka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- ziemniaki - 300 sztuk
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bułkę maczamy w mleku lub wodzie i dokładnie wyciskamy. Dodajemy do mięsa mielonego i mieszamy. Następnie dodajemy jajko, fix do mięsa mielonego KNORR, pokrojoną w kostkę cebulkę oraz pieprz i sól.
2. Mieszamy, aż do połączenia się składników. Formujemy małe kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Podsmażamy na patelni, po 2 minutki z każdej strony.
3. Ziemniaki obieramy, przekrawamy na pół i gotujemy w osolonej wodzie ok. 5 minut.
4. Pieczarki kroimy w plasterki i podsmażamy z cebulką. W naczyniu żaroodpornym układamy na przemian kotlety z ziemniakami. Całość posypujemy pieczarkami i zalewamy sosem. Sos robimy ze śmietany, wymieszanej z roztrzepanymi jajkami i przyprawiony przyprawami. Układamy ćwiartki pomidorków i posypujemy szczypiorkiem. Zapiekamy ok. 30 minut w 200 stopniach.

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