

Zapiekane Klopsiki z Serem w Sosie Pomidorowym.



Autor: **SłodkoSłodka83**
Przepisów: **522** Ocena: **10135**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 12 szt.
- 500 mięsa mielonego(u mnie z łopatki)
- 100 g żółtego tartego sera + 100 g do potarcia na wierzch
- pół woreczka ryżu ugotowanego
- 2 spore garście posiekanego szczypiorku
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku
- ulubione przyprawy do mielonego
- 1 duża cebula
- 600 ml passaty pomidorowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka cukru brązowego
- Dodatkowo:
 - masło do posmarowania naczynia
 - olej do podsmażenia cebuli

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone wrzucić do miski,dodać ugotowany letni ryż,posiekany szczypiorek,jajko,sól i pieprz do smaku oraz ulubione przyprawy do mielonego,całość wyrobić ręką,wsypać połowę tartego sera i jeszcze raz dobrze wyrobić ręką.
- 2 Naczynie żaroodporne posmarować masłem,ręce od czasu do czasu zwilżyć pod bieżącym strumieniem wody,formować z mięsa klopsiki i układać raz przy raz w naczyniu żaroodpornym.
- 3 Cebulę obrać,umyć i pokroić w kosteczkę,podsmażyć na niewielkiej ilości oleju,na patelni,wlać passatę pomidorową,gotować 10 min.pod przykryciem,na małym ogniu.
Doprawić solą i pieprzem,wsypać cukier,wymieszać ,następnie zdjąć z ognia i wrzucić przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku.
Sosem pomidorowym zalać klopsiki,
- 4 naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego na 180 C.
Piec 40 min.po tym czasie otworzyć piekarnik,posypać klopsiki równomiernie tartym serem,

5 zapiekać jeszcze ok.10 min.do zarumienienia sera na wierzchu.

Podawać z ulubionymi dodatkami.

U nas klopsiki królowały z ziemniakami posypanymi koperkiem,ale danie to świetnie sprawdzi się również podane z makaronem lub ryżem.

Twoje notatki do przepisu: