

Zapiekanka z klopsikami i fasolką



Autor: **wiola1100**
Przepisów: 129 Ocena: 4322



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 1,5 kilograma
- mięso mielone, pół kilograma
- jajko, 1
- żółty ser, 20 dag.
- przeprawa do mielonego, łyżka
- Bułka tarta, kilka łyżek
- olej, do smażenia
- pieprz, do smaku
- Sos:
 - margaryna, 3 łyżki
 - mąka, 5 łyżek
 - Kostki rosółowe, 2 sztuki
 - cebula, 1
 - śmietana 18-stka, szklanka
 - fasolka szparagowa mrożona, paczka(450g.)

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w mundurkach następnie obrać i pokroić w plastry. Do mięsa wbić jajko dodać łyżkę bułki tartej, przyprawę i pieprz wszystko dokładnie wyrobić i formować z masy klopsiki obtoczyć je w bułce tartej i usmażyć na oleju z każdej strony. W naczyniu żaroodpornym na samym dnie ułożyć ziemniaki na stępie w 3 rzędach klopsiki a pomiędzy fasolkę (wcześniej przelaną gorącą wodą) wszystko zalać sosem i posypać startym żółtym serem. Zapiekać w 190 stopniach ok 40 minut. Życzę smacznego
- 2 sos: kostki rosółowe zalać niecałymi 3 szklankami gorącej wody, margarynę rozpuścić na patelni dodać 3 łyżki mąki i zrobić zasmażkę następnie ciągle mieszając dolać bulion i wrzucić cebulę pokrojoną w drobna kostkę oraz śmietanę wymieszaną z 2 łyżkami mąki wszystko razem pogotować parę minut aż sos zgetnieje.

Twoje notatki do przepisu: