





## Zapiekane ziemniaki, koper włoski z kulkami mięsnymi i serowymi

 ewaeu.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 800 g

bulwy kopru włoskiego - 2 szt.

mięso mielone z indyka - 500 g

jajko -

bułka tarta - 2 łyżka

przyprawa grillowa pikantna - 1 łyżka

mąka do obtaczania - 2 łyżka

śmietana 18 % - 100 ml

jajka - 2 szt.

pieprz młotkowy z kolendrą - 1/3 łyżeczka

mini mozzarella - 159 g

sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

Mięso wyrobić z jajkiem , przyprawą grillową , drobniutko posiekaną zieloną częścią kopru i bułką tartą. Formować małe kulki i obtaczać w mące. Wrzucać na gotującą się osoloną wodę ( 1 litr ). Ugotowane kulki przełożyć do żaroodpornego naczynia.

2.

Koper umyć, osuszyć , odkroić zieloną część. Przekroić na 4 części . Obgotować w osolonej wodzie ok 10 min. Wyjąć i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Do tej samej wody włożyć obrane i pokrojone na 4 części ziemniaki. Obgotować ok 10 min. Przełożyć do naczynia żaroodpornego.

3.Zapiekane ziemniaki i koper włoski z kulkami mięsnymi i... - krok 3

Do chłodnego wywaru ( po gotowaniu kulek ) dodać śmietanę i roztrzepane jajka oraz pieprz . Taki sos wylać na warzywa i mięso. Dodać jeszcze kulki mozzarelli. Zapiekać ok 30 min. - 180 stopni.

Podawać ciepłe. Smacznego