

Zapiekane klopsiki z wątróbki.

JOLA1512



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane

cebula

czosnek

smalec

natka pietruszki

wątróbka wieprzowa

jajko

majeranek

sól

Bułka tarta klasyczna Prymat

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki rozgnieść dokładnie widelcem. Cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę i poddusić w 2 łyżkach smalcu. Przygotowane składniki wymieszać ze zmieloną wątróbką, dodać jajka i majeranek. Posolić, dodać pieprz i wymieszać. Uformowane klopsiki obtoczyć w tartej bułce. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, ułożyć w niej klopsiki i piec około 40 minut w piekarniku w temperaturze 180 stopni. Kiszoną kapustę poddusić na smalcu, dodać bulion i dusić około 20 minut. Doprawić do smaku. Klopsiki ułożyć na kapuście.