

Pieczone mini klopsiki wołowe

40—45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na mięso

500 g	Mielona wołowina
1 szt	Jajo
40 g	Bułka tarta
100 ml	Ciepłe mleko
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	Sól
0.25 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony

Na sos

1 łyżki	Oliwa z oliwek
400 g	Pokrojone pomidory
1 łyżeczka	Cukier
0.5 łyżeczki	Sól
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Oregano otarte
70 g	Mozzarella
	Świeża pietruszka do dekoracji

Przygotowanie

1. W małej misce połącz bułkę tartą z mlekiem, wymieszaj i odstaw na 5 minut. Do dużej miski dodaj mieloną wołowinę, jajko, namoczoną bułkę tartą, pietruszkę, czosnek, sól i pieprz. Dobrze wymieszaj rękoma, aż składniki się połączą. Uformuj klopsiki wielkości piłki golfowej (około 15 sztuk).
2. Rozgrzej piekarnik do 200°C. W naczyniu żaroodpornym wymieszaj oliwę z oliwek, pomidory, cukier, sól, czosnek i oregano. Ułóż klopsiki na sosie (nie muszą być całkowicie zanurzone).
3. Piecz przez 20 minut. Wyjmij z piekarnika, zetrzyj na wierzchu mozzarellę i wstaw z powrotem do piekarnika na 3 minuty, aż się roztopi. Podawaj na ciepło, posypane natką pietruszki.