

Zapečené masové klopsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olivy 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Paprika 2 lžička
- Sůl, pepř 1 ks
- Chilli omáčka 1 ks
- Niva 150 g
- Smetana na vaření 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Libové mleté maso (hovězí + vepřové), drobně nakrájenou cibuli, pokrájené olivy, mouku, vejce, sůl, koření, pár kapek chilli omáčky dobře promícháme a necháme chvíli odležet. Do pekáčku dáme cca 4 lžíce smetany a na ní položíme 8 klopsy, které jsme udělali z odleželé směsi. Postrouháme nivou, polijeme zbytkem smetany a vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200°C. Pečeme 30 - 40 minut. Podáváme s bramborovou kaší nebo bramborami.