Картофельная запеканка с мясными шариками

ИНГРЕДИЕНТЫ:
500 г готового мясного фарша,
1 кг картофеля,
200-300 г помидоров черри,
2 яйца,
1 большая луковица,
1 морковь,
3 зубчика чеснока,
3 ст. ложки манной крупы,
5 ст. ложек майонеза,
1 ч. ложка куркумы,
2 ч. ложки горчицы,
соль, перец – по вкусу,
небольшой пучок укропа,
растительное масло.

Пассеруем в растительном масле мелко порезанную луковицу, измельченный чеснок и тертую на средней терке морковь, присыпав все куркумой. Даем немного остыть.

Сырой картофель очищаем и натираем на терке. Соединяем с майонезом, горчицей, яйцами, манкой, солью, перцем, измельченной зеленью и перемешиваем. Добавляем в картофельную массу зажарку из моркови, лука и чеснока, все тщательно перемешиваем. Из фарша смоченными в воде руками формируем шарики (фрикадельки).

Массу выкладываем в смазанную растительным маслом форму и разравниваем. По поверхности, слегка вдавливая, равномерно выкладываем мясные шарики и помидоры черри.

Ставим форму в предварительно нагретую до 180° С духовку и запекаем до готовности.

