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.

