

Gniazdka z cielęciny w sosie paprykowo bakłażanowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos:

papryki	3 sztuki
czosnek	1 główka
bakłażan	2 sztuki
przecier pomidorowy	700 mililitrów
serek kremowy	50 gram
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 łyżeczka
makaron papardelle	250 gram

Kotleciki:

cielęcina	50 dag
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
grzyby suszone	2 łyżki
kasza manna	3 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
koperek świeży	5 gałązek

papryka słodka 1 łyżeczka

Do obtoczenia:

mąka pszenna 4 łyżki

pieprz czerwony 1 łyżeczka

natka pietruszki 3 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

Bakłażany kroję wzdłuż, paprykę kroję na pół i pozbawiam nasion, cebulę obieram i kroję na ćwiartki. Blaszke wykładam papierem do pieczenia układam bakłażany, paprykę, cebulę, ząbki czosnku nieobrane. Bakłażana skrapiam oliwą. Blaszke wstawiam do piekarnika nagrzanego do temp. 200 stopni na 40 minut aż warzywa zrobią się miękkie. Po upieczeniu obieram bakłażan ze skóry, paprykę też, przekładam na patelnię, dodaję cebulę, czosnek obrany, sól, pieprz, paprykę słodką i miksuję blenderem. Sos przesmażam na gazie, dodaję serki, wlewam trochę wody z gotowania makaronu bo zrobi się gęsty.

Makaron gotuję al dente w osolonej wodzie.

Kotleciki:

Cielęcinę mielę maszynką do mięsa razem z cebulą i czosnkiem. Przekładam do miski, dodaję jajko, kaszkę, sól, pieprz, paprykę, grzyby zmielone, koper pokrojony i wyrabiam. Formuję kulki średniej wielkości i obtaczam w mące kukurydzianej. Do garnka wlewam dwa litry wody i gotuję. Do wrzątku wkładam pulpety i gotuję 10 minut na wolnym ogniu. Wykładam na talerz. Klopsiki podaję z makaronem na sosie. Posypuję natką i pieprzem.