

## Pulpeciki z warzywami w pomidorowym sosie



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	400 g
<b>jajko</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>cebula</b>	1 szt
<b>cukinia</b>	250 g
<b>marchewka</b>	2 młode
<b>pieczarki</b>	250 g
<b>pomidory krojone z puszki</b>	400 g
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Z mięsa, jajka, bułki tartej , czosnku (przeciśniętego) i przypraw wyrabiamy masę jak na kotlety mielone.  
Formujemy maleńkie klopsiki i smażymy na rumiano na rozgrzanym oleju.

- KROK 2 Na dużej patelni z przykrywką rozgrzewamy łyżkę oleju, wkładamy posiekaną cebulę i chwilę smażymy.  
Dodajemy marchewki w plastrach i dalej smażymy, po chwili dodajemy pieczarki pokrojone w plastry, przykrywamy i dusimy ok. 5 minut.  
Cukinię kroimy w ćwierć plasterki o grubości ok 0,5 cm, dodajemy do warzyw.
- KROK 3 Dolewamy 1/2 szklanki wody i dusimy, aż warzywa będą miękkie.  
Potem dokładamy pomidory z puszki i usmażone pulpeciki, dusimy jeszcze kilka minut, bez przykrywania, przyprawiamy do smaku.  
Podajemy z makaronem lub ryżem.