

Pulpeciki zapiekane na makaronowych gniazdkach.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Pulpeciki

łopatka wieprzowa	50 dag
jajko	1 sztuka
bułka namoczona w mleku	1 sztuka
sól i pieprz	do smaku
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	

Dodatkowo

makaron	40 dag
ser żółty	10 dag
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	
olej	1 łyżka
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso oczyszczamy, myjemy, dokładnie osuszamy i mielimy razem z bułką w maszynce. Następnie do mięsa wbijmy jajko i przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i przyprawą do mięsa mielonego.
2. Z mięsa formujemy niewielkie pulpeciki i obtaczamy w bułce tartej, następnie smażymy na rozgrzanym oleju do miękkości i zrumienienia.
3. Makaron typu gniazdka gotujemy partiami w osolonej wodzie z olejem, delikatnie wyjmujemy łyżką cedzakową, osączamy z wody i przekładamy do formy żaroodpornej.
4. Na makaron układamy usmażone pulpeciki, oprószamy przyprawą do makaronu i startym serem żółtym.
5. Następnie całość zapiekamy w piekarniku w temperaturze 180 stopni, aż ser się roztopi i potrawa będzie gorąca.