

Szybki makaron z pulpetami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

MAKARON TAGIATELLE

mięso mielone wieprzowe 300 g

koperek

jajko 1 szt

bułka czerstwa 1/2 szt

płatki jęczmienne

mąka

sos boloński

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ostatnio musiałam coś zrobić na szybko a w szafce znalazłam słoik sosu bolońskiego, zrobiłam więc pulpeciki mini i dodałam do niego. Bułkę zamoczyć w mleku i odcisnąć, dodać do mięsa i wymieszać, dodać posiekany koperek, jajko i zrobić masę. Płatków dosypać tyle, by masa była gęsta, można też mąki. Tworzyć małe kuleczki, smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron, wyjąć, dodać do sosu i dusić razem 10 minut. Makaron ugotować al dente, połączyć sosem z pulpetami, posypać żółtym serem.