Spagetti z parmezanowymi klopsami

CYNOWA_BEATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
parmezan starty	70 gram
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 gram
czosnek	4 ząbki
Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
mleko	3 łyżki
cebula	3 szt.
pomidory krojone z puszki	400 gram
seler naciowy	3 łodygi
pomidory suszone Smak	100 gram
brązowy cukier	1 łyżka
sól	
pieprz	1/2 łyżeczki
papryczki jalapeno	1 szt.
oliwa	7 łyżkek
rukola	
makaron	
oregano	1/2 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 W głębokiej misce ugniatać mięso z 2 łyżkami mleka przez 5 minut. Następnie dodać parmezan (zostawić odrobinę do ozdobienia), bułkę tartą, rozgnieciony czosnek, oregano, kolendrę i gałkę. Całość wyrobić na jednolita masę i uformować duże klopsiki około 8 sztuk.

KROK 2 Cebule pokroić w cienkie pół plasterki , seler pokroić w kostkę , chilli pokroić w krążki (jeśli chcemy żeby sos był łagodniejszy należy wydrążyć i usunąć pestki), pomidory suszone pokroić w paski (jeśli są z zalewy odsączyć,ja preferuje suche).

Na patelni rozgrzać 3 łyżki oliwy, wrzucić cebule seler i chili, smażyć aż się zeszkli około 10 minut. Następnie dodać czosnek pomidory suszone, i pomidory z puszki.

KROK 3 Całość wymieszać,przełożyć do rondelka i dodać cukier i pieprz, gotować na małym ogniu około 15 minut.
Na patelni mocno rozgrzać 3 łyżki oliwy i obsmażyć klopsy, delikatnie je obracając aż się mocno zarumienią. Następnie przeoczyć je od sosu, delikatnie wymieszać i dusić 20 minut.

KROK 4 W połowie duszenia zagotować osolą wodę z łyżką oliwy i solą i ugotować makaron. Talerze udekorować świeżą ruccolą, nałożyć makaron a następnie sos z pulpetami.Posypać parmezanem.
I podawać gorące.

Smacznego :)