

Kuleczki mięsno- pieczarkowe z sosem pomidorowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana 18 proc

pomidorowego ,oregano,szczypta cukru,makaron Tagliatelle (grube wstążki)

pieczarki	4 szt
mięso mielone	25 dag
bulion drobiowy	1/2 kostki
woda	2 łyżki
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
jajko	1 szt.
woda	0,5 szkl.
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w drobna kosteczkę i usmażyć na łyżce oleju na rumiano. Dodać do mięsa z bułką tartą , jajkiem , 2 łyżkami natki pietruszki .Wyrobić dokładnie masę mięsną . Doprawić maggi, pieprzem ,mini kostka cebulową .Formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego i smażyć je na gorącym oleju. W czasie smażenia ugotować i odcedzić makaron . Trzymać w ciepłe (np. w nagrzanym piekarniku). W garnuszku rozgrzać łyżkę oleju i łyżkę masła. Wsypać mąkę .Zamieszać .Wlać śmietankę , wodę , koncentrat .Ogrzewać Az sos zrobi się aksamitny. Doprawić oregano, bulionem drobiowym , pieprzem , szczyptą cukru. Do sosu włożyć kulki mięsne usmażone na rumiano i dusić 10 minut na małym gazie.
Podawać na makaronie Tagliatelle iposypane natka pietruszki .