

Pulpety z makaronem w sosie pomidorowym



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przecier pomidorowy	4 łyżki
mąka	2 łyżki
olej	4 łyżki
makaron	20 dag
parówki	30 dag
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę zmielić przez maszynkę, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, jajko, podduszoną w łyżce oleju cebulę, sól, pieprz. Masę dokładnie wyrobić. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w mące i smażyć na tłuszczu. Na łyżce oleju poddusić przecier pomidorowy (mogą być świeże pomidory - 30 dag), dolać kilka łyżek wody, rozgnieciony czosnek, zioła prowansalskie, sól i pieprz do smaku. Sos zagęścić mąką rozprowadzoną w zimnej wodzie. Ugotowany makaron wyłożyć na talerz, oblać sosem, obsypać pulpetami i zieleniną. Można również podawać makaron wymieszany z sosem i pulpetami.