

Pulpeciki w sosie pomidorowym



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

60 dag mięsa mielonego drobiowego

2 ząbki czosnku

2 małe cebule

jajko

pomidory w puszcze

sos pomidorowy

sól, pieprz

Bułka tarta klasyczna Prymat

parmezan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa dodajemy: jako, pokrojoną cebulę, czosnek, sól, pieprz, bułkę tartą wyrabiamy gładką masę. Odstawiamy.

oliwę rozgrzewamy następnie wrzucamy posiekaną cebulkę, dusimy na małym ogniu aż cebulka się zeszkli. Dodajemy pomidory z puszki oraz sos pomidorowy, chwilę dusimy. Sos podlewamy połową szklanki bulionu i doprawiamy solą, pieprzem, możemy dodać wyciśnięty przez praskę czosnek i suszoną bazylią.

Z masy mięsnej formujemy małe pulpecy i wrzucamy do gotującego się sosu. Dusić około 40 minut.

Pulpecy podajemy z makaronem.