Spaghetti z pulpetami w sosie pomidorowym

MARCHIOCHAKUCHARZY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podstawowe	
makaron spaghetti	500 g
mięso mielone	500 g
pomidory	4-5 malinowych
musztarda	1 łyżka
jajko	1 szt
cebula	1 szt

Przyprawy	
bazylia świeża	
oliwa	
sól	
pieprz	
oregano	
czosnek	2-3 ząbki
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Bazylię posiekać i dodać do mięsa. Następnie dodać łyżeczkę musztardy, doprawić pieprzem i solą. Wbić jajko i wyrabiać mięso na gładką, jednolitą masę. Wysmarować ręce oliwą. Z mięsa uformować małe pulpety. Na głębokiej patelni rozgrzać oliwę z oliwek i smażymy pulpety na złoty kolor. Przesmażone pulpety wyłożyć na talerz.

KROK 2 Cebule i czosnek drobno pokroić w kostkę. Na tej samej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodać wcześniej pokrojoną cebulę i czosnek, smażymy całość, aż czosnek i cebula się zeszklą. Dodać pokrojone wcześniej pomidory, całość doprawić solą i odrobiną pieprzem. Wymieszać i chwilę podgotowujemy.

KROK 3 Makaron gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu,
Do sosu pomidorowego włożyć pulpety. Całość gotować około 3-5 minut.
Porcje makaronu wyłożyć na talerze. Na jedną porcję makaronu nałożyć około kilka pulpetów, polać sosikiem, przystroić listkami bazylii. Całość posypujemy serem.