

MINI PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM Z MARCHEWKĄ/ GROSZKIEM I MAKARONEM RAZOWYM



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

PULPETY

mięso mielone drobiowe	400 g.
ząbek czosnku	2 szt.
cebula	1/2 szt.
sól	1 łyżeczka
natka pietruszki	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/3 łyżeczki
żółtko jajek	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej z pestek winogron	2 łyżki

SOS

pomidory w puszcze	2 puszki (800g.)
groszek zielony	1/2 szkl.
marchew	1 szt.
bazylia	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
przecier pomidorowy	2 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
pieprz	do smaku

DODATKOWO

makaron świderki

1 op. (razowy)

natka pietruszki

świeża do oprószenia (ok. 2 łyżki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Pulpety: Mięso mielone wymieszać z solą, żółtkiem, pieprzem, natką pietruszki, bułką tartą oraz startą cebulą i czosnkiem na tartce o drobnych oczkach. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Na patelni rozgrzać olej z pestek winogron. W mokrych dłoniach formować małe pulpeciki. Smażyć na patelni na złocisty kolor z każdej strony.

2.

Sos: Pomidory przelać do głębszej miski lub blendera i zmiksować. Wlać do pulpetów. Dodać przecier, groszek i pokrojoną w drobną kostkę marchewkę. Gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 15 min. Doprawić kucharkiem, cukrem, pieprzem, oregano i bazylią.

3.

Makaron ugotować według wskazówki na opakowaniu (bez soli). Gotowy makaron polać sosem i posypać dużą ilością pietruszki.