

Makaron razowy z pulpecikami z kaszy jaglanej i szpinaku



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kasza jaglana	50 gram
jajko	1 sztuka
szpinak świeży	1/2 opakowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cebula biała	1 sztuka
masło	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
oraz	
makaron	razowy 150 gram
śmietana 18 proc	do gotowania 200 ml.
parmezan starty	w/g uznania
sól do smaku	
do smażenia	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Kaszę ugotować na miękko.

2.

Cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć na maśle na rumiano.

3.

Liście szpinaku umyć ,i podsmażyć na maśle ,schłodzić ,zimne zmiksować z kaszą ,następnie dodać podsmażoną cebulkę , jajko, gałkę ,sól i pieprz , wsypać bułkę ,masę wyrobić .

4.

Formować małe pulpeciki, obtaczać w bułce ,smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

5.

Do rondelka wlać śmietankę , dodać pulpeciki ,gotować 5 minut.

6.

Sos doprawić .

7.

Makaron ugotować .

Podawać z makaronem, posypane parmezanem.

8.

Smacznego .