

ANIA STARMACH

Spaghetti z pulpecikami mięsnymi

Co kupić?

- 300g mielonego mięsa wołowego
- 250g makaronu spaghetti
- 400ml przecieru pomidorowego (passaty pomidorowej)
- 1 małe jajko
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki tartego parmezanu
- kilka gałązek natki pietruszki
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Natkę pietruszki posiekaj.
2. Cebulę i czosnek obierz i drobno pokrój (możesz zetrzeć je na tarce).
3. Przełóż je do dużej miski, dodaj natkę pietruszki, bułkę tartą, jajko oraz mięso. Przypraw solą i pieprzem.
4. Całość wymieszaj rękami.
5. Z masy mięsnej formuj małe kuleczki (wielkości orzecha włoskiego w łupince).
6. Na patelni rozgrzej oliwę, ostrożnie kładź pulpeciki, smaż około 2–3 minuty z każdej strony, aby się przyrumieniły.
7. Na patelnię wlej przecier pomidorowy (uważaj, może pryskać).
8. Gotuj na małym ogniu około 10–15 minut.

ANIA STARMACH

9. W dużym garnku zagotuj wodę, posól. Wrzuć makaron – czas gotowania jest podany na opakowaniu.
10. Ugotowany makaron odcedź, przełóż na talerze, dodaj pulpeciki i polej sosem. Posyp parmezanem, a jeśli lubisz – również natką pietruszki.