



przepisy.pl

Pulpeciki z migdałami zapiekane w sosie pomidorowym



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 500 gramów
- jajo - 1 sztuka
- migdały - 100 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr bez dodatku soli** - 1 opakowanie
- makaron świderki - 500 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Bazylią z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżeczki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 2 łyżeczki
- passata pomidorowa - 700 gramów
- ser żółty tarty - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makron gotujemy al dente wg przepisu na opakowaniu. Odcedzamy, wkładamy do naczynia żaroodpornego.
2. Migdały siekamy na mniejsze części. Dodajemy do mięsa mielonego.
3. Mięso mielone mieszamy razem z jajem, migdałami, przyprawą do gyrosa- tak by składniki równomiernie się rozmieściły. Formujemy nieduże pulpety, układamy w przygotowanym wcześniej makaronie (nieco je zagłębiając).
4. Passatę pomidorową mieszamy z pozostałymi przyprawami (bazylią, rozmaryn, pieprz) a następnie zalewamy nią całą zapiekankę.
5. Równomiernie rozsypujemy żółty ser.
6. Zapiekamy 45 minut w temperaturze 170 stopni z funkcją termoobieg.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl