



przepisy.pl

Spaghetti z pulpecikami w sosie śmietanowo-pomidorowym



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- Sos śmietanowo-paprykowy Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- bułka pszenna - 1 sztuka
- mleko - 250 mililitrów
- majeranek - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 3 łyżki
- makaron spaghetti - 200 gramów
- olej do smażenia - 3 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Z mięsa mielonego, jajka oraz odciśniętej bułki wyrób jednolitą masę, dopraw do smaku majerankiem, solą i pieprzem. Formuj nieduże, okrągłe pulpeciki i smaż na rozgrzanym tłuszczu.
2. Makaron ugotuj w osolonym wrzątku a dente i odcedź.
3. Do garnka wlej Sos śmietanowo-pomidorowy Knorr, dodaj usmażone pulpeciki i duś je 5 minut. Makaron wyłóż na talerz, na środku ułóż pulpeciki i polej całość sosem.

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