



Diatali z pulpetami

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- pieprz
- czerwona papryka - 1 sztuka
- bułka tarta - 3 łyżki
- pomidory - 4 sztuki
- sól
- mleko - 0.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- oliwa
- mielona wołowina - 200 gramów
- starty żółty ser - 3 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- kielbasa - 100 gramów
- makaron diatali - 400 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, oczyść z nasion. Pomidory sparzy, obierz, wytnij trzpienie. Papryki i pomidory pokrój w kostkę. Cebulę obierz i pokrój.
2. Zeszklij cebulę na łyżce oleju, wrzucić paprykę, smażyć 2-3 min.
3. Dodaj pomidory i 0,5 szklanki wody. Przypraw, przykryj, duś 25 minut
4. Bułkę namocz w mleku, odciśnij. Czosnek obierz i posiekaj. Kielbasę drobno pokrój.
5. Mięso, kielbasę, bułkę, czosnek, ser i jajka wyrób, przypraw. Z masy formuj małe pulpety, panieruj w tartej bułce, smażyć 3-4 min na pozostałym oleju.
6. Pulpeciki dodaj do warzyw, duś razem 5 minut. Makaron ugotuj al dente, osącz, połącz z sosem z pulpetami.

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