



przepisy.pl

Pulpeciki w pomidorowym sosie Bolognese



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- przecier pomidorowy - 1 litr
- jajko - 1 sztuka
- starty parmezan - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka
- semolina lub mąka krupczatka - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie wymieszaj z jajkiem, parmezanem, semoliną i posiekanym ząbkiem czosnku.
2. Następnie formuj pulpeciki i układaj je na dużym talerzu. Talerz z pulpetami włóż na 30 minut do lodówki.
3. Za pomocą miksera połącz drugi ząbek czosnku, cebulę i oregano. Przesmaż mieszankę na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek oraz masłem. Dodaj posiekaną papryczkę chili.
4. Połącz Fix Knorr z przecierem pomidorowym, cukrem, świeżo mielonym pieprzem i szklanką wody, po czym dodaj na patelnię i doprowadź do wrzenia.
5. Przełóż pulpeciki do sosu i duś je pod przykryciem przez 20 minut, przewracając je od czasu do czasu.

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