



przepisy.pl

Pulpeciki z makaronem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do karkówki Knorr**
- białe cebule - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- czerstwa bułka - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 20 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- ugotowany makaron

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj czosnek, cebule pokrój w drobną kostkę. Rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni na patelni i podsmaż warzywa. Czerstwą bułkę namocz w wodzie.
2. Mięso mielone dopraw Przyprawą do karkówki Knorr oraz oregano, dodaj podsmażone i wystudzone warzywa oraz namoczoną, odcisniętą bułkę. Energicznie wymieszaj. Formuj z masy małe kulki.
3. Fix Spaghetti Bolognese Knorr wymieszaj z wodą według przepisu na opakowaniu.
4. Masę mięsną wrzuć na patelnię. Smaż ją ze wszystkich stron na rumiany kolor. Następnie zalej wszystko sosem i duś około 15 minut - do momentu, kiedy mięso będzie gotowe. Podawaj z makaronem.

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