



przepisy.pl

## Pulpety w sosie bolońskim



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone z piersi indyka - 400 gramów
- jajka - 1 sztuka
- otręby owsiane - 20 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pomidory krojone z puszkki - 500 gramów
- makaron typu Penne - 250 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- oregano do smaku

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

### Sposób przygotowania:

1. Do półmiska włóż zmielone mięso z indyka, jajko, posiekaną cebulę i czosnek, otręby owsiane i oregano. Wszystkie te składniki dokładnie wymieszaj.
2. Z powstałej masy formuj kulki wielkości małych orzechów włoskich.
3. Usmaż je w głębokiej patelni na małej ilości Ramy.
4. Po krótkiej chwili dodaj pomidory z puszkki.
5. Po upływie ok. 10 minut dodaj Naturalnie Smaczne Spaghetti Bolognese, wymieszaj i duś przez 10 minut na małym ogniu. W międzyczasie ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu oraz przygotuj sałatkę.
6. Szpinak dokładnie umyj i osusz.. Marchewkę zetrzyj w cienkie plastry a paprykę pokrój w cienkie paski. Dodaj je do szpinaku, polej oliwą i posyp podprażonymi pestkami dyni. Ugotowane pulpety podawaj z makaronem i sałatką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)