



przepisy.pl

## Pulpety w sosie pomidorowym



 50 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso z piersi z indyka - 450 gramów
- jajko - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- kromka chleba razowego - 2 sztuki

### sos pomidorowy

- duża marchewka - 1 sztuka
- duża cebula - 0.5 sztuk
- mały seler - 0.25 sztuk
- oliwa z oliwek - 2 łyżeczki
- woda - 700 mililitrów
- przecier pomidorowy - 700 mililitrów
- kasza pęczak - 170 gramów
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone przełóż do miski, dodając jajko i opakowanie Naturalnie Smaczne! Spaghetti Bolognese oraz chleb razowy wcześniej namoczony w wodzie i odpowiednio z niej odsączony.
2. Całość zagnieć na gładką masę i ukształtuj z niej małe kuleczki. Z podanych składników powinno wyjść 16 kuleczek po ok. 35 g. Kuleczki mięsne wrzuć do gotującej się wody i gotuj przez 10 min.
3. Na patelni, skropionej oliwą z oliwek smaż drobno posiekane warzywa przez ok. 10 min. Następnie dodaj wodę i przecier pomidorowy, całość duś przez ok. 15 min. Powstały sos zblenduj na gładką masę i dopraw do smaku pieprzem.
4. Kaszę pęczak ugotuj wg instrukcji na opakowaniu. Gotowe pulpety przełóż do sosu i zagotuj. Danie podawaj z pęczakiem.

---

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)