



przepisy.pl

## Pulpecy z makaronem w sosie pomidorowym



 45 minut  6 osób  Średnie

### Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- oregano - 1 łyżeczka
- makaron - 250 gramów
- przecier pomidorowy - 700 mililitrów
- mleko - 100 mililitrów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 2 sztuki**

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso wymieszaj z pokruszoną jedną kostką czosnkową, bułką tartą, jajkiem, pieprzem i połową łyżeczki oregano. Z powstałej masy uformuj kuleczki o średnicy 2 cm.
2. W dużym garnku zagotuj przecier pomidorowy z 1 l wody, połową łyżeczki oregano i pokruszoną kostką czosnkową. Dodaj mleko.
3. Wrzuć pulpeciki (pojedynczo), nie mieszaj, gotuj przez kilka minut. Następnie delikatnie zamieszaj przy dnie, dodaj makaron, przykryj i gotuj na małym ogniu tyle minut ile jest wskazane na opakowaniu makaronu.
4. Wyłącz ogień i pozostaw danie pod przykryciem jeszcze przez 10 minut.

---

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)