

PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM



Składniki:

- 500 g mielonego mięsa (z indyka, cielęcego lub wieprzowego np. z szynki)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregano,
- 1/2 łyżeczki papryki w proszku
- 3 łyżki bułki tartej lub ugotowanej kaszy jaglanej
- 1 jajko
- 1 łyżka sosu sojowego
- 125 ml bulionu drobiowego lub rosołu
- oliwa, masło
- 350 ml przecieru pomidorowego, passaty z butelki lub kartonu

Przygotowanie:

- Na patelni na łyżce oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę, pod koniec dodać starty 1 ząbek czosnku oraz 1 łyżkę masła, suszone oregano i paprykę w proszku, wymieszać i chwilę razem podsmażyć. Zdjąć z patelni i zmielić razem z mięsem lub drobniej posiekać na desce.
- Zmielone mięso wraz z podsmażoną cebulą umieścić w misce. Dodać bułkę tartą lub ugotowaną kaszę, jajko, sos sojowy, doprawić solą oraz pieprzem i dokładnie wyrobić. Wilgotnymi dłońmi uformować nieduże pulpeciki.
- Rozgrzać natłuszczoną oliwą patelnię i włożyć pulpeciki. Gdy się zrumienią od spodu przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie. Pod koniec na patelnię dodać starty drugi ząbek czosnku i lekko go zrumienić.
- Na patelnię z pulpecikami wlać gorący bulion, przykryć pokrywą i gotować przez ok. 5 - 7 minut, w międzyczasie potrząsnąć patelnią w celu przemieszania pulpecików.
- Dodać przecier pomidorowy i zagotować. Gotować bez przykrycia przez około 10 minut (jeśli używaliśmy indyka) lub ok. 15 minut (w przypadku innego mięsa). W międzyczasie 1 - 2 razy zamieszać.
- Sos spróbować i doprawić w razie potrzeby solą, pieprzem, cukrem i suszonym oregano. Podawać z makaronem i tartym serem.