Makaron spaghetti z pulpetami w sosie pomidorowym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

makaronu spaghetti - 500 g

PULPETY -

mięso mielone wołowo-wieprzowego - 500 g

bułka tarta do obtoczenia pulpetów - trochę

pęczek pietruszki - 1 szt.

jajko - 1 szt.

sucha bułka - 1 szt.

sól, pieprz - do smaku

SOS POMIDOROWY: -

2 puszki pomidorów lub 1 kg świeżych pomidorów bez skórki -

czosnek - 2 ząbek

cebula - 1 szt.

cukier - 1 łyżeczka

ostra papryczka opcjonalnie - 1/2 łyżeczka

oliwa - 2 łyżka

sól morska, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone łączymy z jajkiem, pokrojoną pietruszką, solą i pieprzem oraz suchą bułką namoczona w mleku i odciśniętą. Formujemy małe pulpety, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju. Rozgrzewamy oliwę na drugiej patelni, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, roztarty czosnek, paprykę w proszku chwilę smażymy, dodajemy pomidory i przyprawy, dusimy około 10 min. Dodajemy usmażone pulpety całość dusimy jeszcze 10 minut.

KROK 2: Makaron gotujemy al dente według instrukcji na opakowaniu. Na talerzu układamy odcedzony makaron, polewamy sosem z pulpetami.