Pulpeciki z kaszą jaglaną w sosie pomidorowym z pieczarkami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso - 300-400 g
- ugotowana kasza jaglana - 200 g
- pieczarki - 500 g
- passata / koncentrat pomidorowy - trochę
- świeże zioła - trochę
- sól, pieprz - szczypta
- jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Z podanych proporcji składników powinniście otrzymać około 20 pulpecików.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, wykroić wszelkie tłuszczyki, błonki i pokroić na mniejsze kawałki.
Zmiksować mięso z kaszą jaglaną, jajkiem i przyprawami na jednolitą masę, z której będą formowane pulpeciki.
Kulki podsmażyć na rozgrzanej patelni bez dodatku tłuszczu, do zrumienienia.
Po chwili zalać koncentratem pomidorowym / passatą
Wkroić pieczarki i przyprawić.
Gotować ok 30-40 minut na małym ogniu.
Podawać gorące posypane świeżą bazylią.