



Pulpety z makaronem z cukinii



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

cukinia - 2 szt.

pomidory krojone w puszcze - 1 opakowanie

sól i pieprz - - do smaku

czosnek - 2 ząbek

natka pietruszki - 1 łyżka

oregano - 1 łyżeczka

chili płatki - 1/2 łyżeczka

mięso mielone z indyka - 500 g

jajko - 1 szt.

bazylija - - kilka listków

oliwa - 4 łyżka

czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka

wino białe - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce wymieszaj mięso z indyka z przyprawami i jajkiem. Uformuj pulpety. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż pulpety z każdej strony, aż ładnie się zrumienią.

KROK 2: Dodaj posiekany świeży czosnek, wlej pomidory z puszczy, dopraw solą, pieprzem i chili. Duś z winem pod przykryciem ok. 15 minut, aż pulpety będą miękkie, a sos lekko zgęstnieje.

KROK 3: Cukinię pokrój temperówką lub obieraczką w cienkie paski. Podsmaż krótko (2-3 minuty) na oliwie tylko do lekkiego zmięknienia, żeby nie puściła zbyt dużo wody.

KROK 4: Wyłóż cukinie na talerz i polej sosem z pulpetami.