Pulpety z szynki w sosie pomidorowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

- szynka - 500 g
- jajko eko - 1 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- zioła: oregano, tymianek, estragon po 1/3 łyżeczki -
- natka pietruszki świeża posiekana - 1-2 łyżka
- papryka ostra - 1/4 łyżeczka
- bułka tarta - 2-3 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- bulion domowy - 150 ml
- przecier pomidorowy domowy lub ze słoika/butelki - 300 ml
- masło klarowane - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szynkę zmielić maszynką z drobnym sitem, przełożyć do misy.
Cebulę i czosnek drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło klarowane i zeszklić cebulę, na koniec dodać czosnek.
Do mięsa dodać jajko, zeszkloną cebulę z czosnkiem, bułkę tartą i przyprawy.

KROK 2: Wyrobić na gładką masę.

KROK 3: W garnku zagotować bulion (ja tym razem użyłam wywaru mięsnego z gotowania mięsa do pasztetu), dodać przecier pomidorowy i doprawić do smaku solą i pieprzem.
Wilgotnymi dłońmi formować niewielkie pulpeciki i wrzucać je na wrzący sos.

KROK 4: Gotować jeszcze 15 minut.
Podawać z ryżem, makaronem, ziemniakami lub komosą ryżową oraz sałatką.