

MAKARON SPAGHETTI Z KLOPSIKAMI W SOSIE POMIDOROWYM

Składniki:

- 600 g mielonej wieprzowiny
- 359 ml zupy pomidorowej PURENA
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml śmietany 30%
- 100 g tartej bułki
- 2 jajka
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- makaron spaghetti

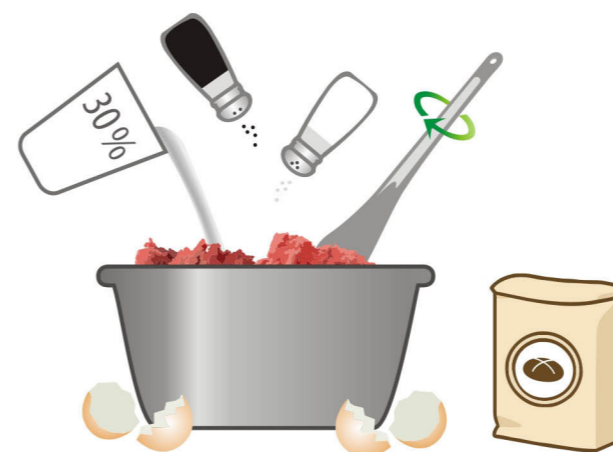
SPOSÓB WYKONANIA:

1



Ugotuj makaron według instrukcji na opakowaniu.

2



W dużej misce umieszczamy mięso, śmietanę, bułkę tartą oraz jajka. Mieszamy do uzyskania gładkiej masy. Doprawiamy solą i pieprzem.

3



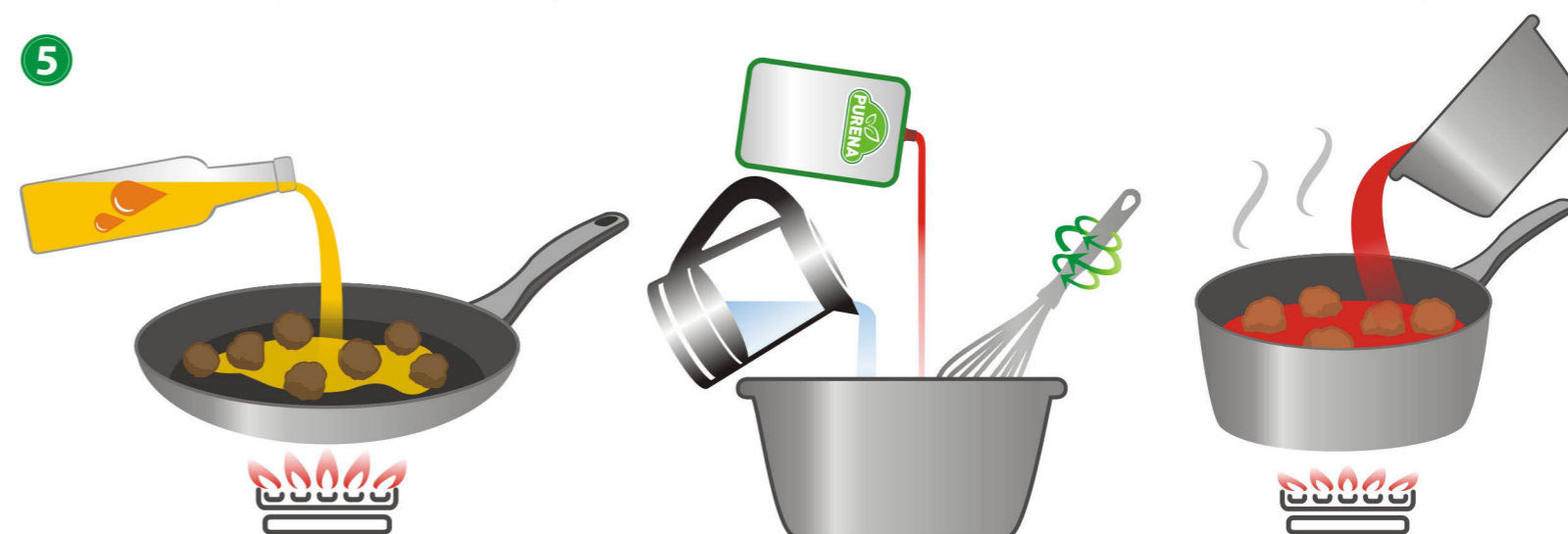
Cebulę i czosnek drobno siekamy i podsmażamy na patelni na złoty kolor.

4



Dodajemy do mięsa czosnek i cebulę, mieszamy i formujemy klopsiki wielkości orzecha włoskiego.

5



Klopsiki smażymy na oleju przez ok. 3 min., potem przekładamy do garnka.

Łączymy 350 ml zupy pomidorowej PURENA z 250 ml zimnej wody i zalewamy klopsiki. Dusimy na małym ogniu ok. 10 min, aż sos zgęstnieje.

