



Spaghetti z klopsikami w sosie pomidorowym

Autor: Joanna Kryla

Osób: 3

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Mięso mielone włożyć do miski, dodać jajko, bułkę tartą, posiekaną drobno cebulkę, posiekaną bazylię, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać na zwartą masę. Zwilżonymi rękami formować małe klopsiki. Na patelni rozgrzać olej. Klopsiki obtaczać w mące i smażyć na złoto ze wszystkich stron. Kiedy klopsiki są już złote podlać szklanką wody i dusić pod przykryciem 10 minut. Następnie na patelnię dodać pomidory, koncentrat, przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekana czerwona cebula i przyprawy. Dusić pod przykryciem przez następne 15 minut często mieszając. Makaron ugotować al'dente. Podawać z gorącym sosem, listkami świeżej bazylii i startym parmezanem. Smacznego!



Wanie

Krok 1

Mięso mielone włożyć do miski, dodać jajko, bułkę tartą, posiekaną drobno cebulkę, posiekaną bazylię, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać na zwartą masę. Zwilżonymi rękami formować małe klopsiki.

Krok 2

Na patelni rozgrzać olej. Klopsiki obtaczać w mące i smażyć na złoto ze wszystkich stron. Kiedy klopsiki są już złote podlać szklanką wody i dusić pod przykryciem 10 minut.

Krok 3

Następnie na patelnię dodać pomidory, koncentrat, przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną czerwoną cebulę i przyprawy. Dusić pod przykryciem przez następne 15 minut często mieszając.

Krok 4

Makaron ugotować al'dente. Podawać z gorącym sosem, listkami świeżej bazylii i startym parmezanem.

Klopsiki:

- 350 g mięsa mielonego z łopatki
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- Siekana świeża bazylia
- 1 mała cebula
- Sól pieprz
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka mąki pszennej

Sos:

- 400 g krojonych pomidorów z puszki
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- Suszona bazylia
- Suszone oregano
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Dodatkowo:

- 250 g makaronu spaghetti
- Parmezan do posypania
- Listki świeżej bazylii