

Pulpeciki zapiekane na gniazdkach z warzywami



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **260** Ocena: **1205**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron gniazdka -500g
- Mięso mielone wieprzowe -30 dag
- Bułka kajzerka -1 szt
- Jajko kurze 1 szt.
- Tarta bułka 3 łyżki
- Brokuł 1/2 szt.
- Pieczarki 20 dag
- Papryka czerwona 1/2 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Śmietana 18 %- 1/2 szklanki
- Przecier pomidorowy-1/4 szklanki
- Ser mozzarella -20 dag
- Zioła prowansalskie, sól, pieprz czarny
- Przyprawa do mięsa wieprzowego
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę kajzerkę namoczyć w wodzie. Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Mięso doprawić solą pieprzem, przyprawą do mięsa wieprzowego. Dodać jajko kajzerkę, dokładnie wymieszać uformować pulpeciki, obtoczyć w tartej bułce. Brokuł ugotować 3 min. Cebulę, pieczarki, paprykę pokroić w kostkę.
- 2 Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć pulpeciki z każdej strony, wyjąć. Do tłuszczu dodać cebulę, smażyć 1 min., dodać pieczarki, paprykę, smażyć 5 min. doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i całość smażyć 1 min.
- 3 Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem można wykorzystać, ten ze smażonych warzyw. Wyłożyć gniazdka z makaronu, gdyby uległy odkształceniu podczas gotowania, to uformować na nowo. Środek wypełnić wszystkimi warzywami.



- 4 Na warzywa ułożyć po 2 pulpeciki.



- 5 Śmietanę wymieszać z przecierem pomidorowym i zalać całość. Ser zetrzeć na tarce z grubszymi oczkami i posypać.



- 6 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni ,piec ,gdy ser się zrumieni,20 -25 min.



Twoje notatki do przepisu:

