

# Spaghetti z pulpetami w sosie śmietanowym



## Składniki

500 g - makaron spaghetti  
250 g - mięsa mielonego  
z szynki wieprzowej  
400 g - śmietanki 30%  
140 g - pomidorów  
suszonych z zalewy (po  
odsączeniu)  
1 szt. - średnia cukinia  
1 szt. - szalotka  
ząbek czosnku  
garść liści bazylii  
parmezan do posypania  
2 łyżka - łyżki oliwy  
1 łyżeczka - suszonych  
zioł prowansalskich  
1 szt. - jajko  
0.5 szklanka - lodowatej  
wody  
2 szczypta - sól

## Opis wykonania

Przepyszny pomysł na szybki obiad.

Mięso mielone, jajko, wodę, zioła prowansalskie oraz sporą ilość pieprzu i soli umieszczam w misie a następnie wyrabiam mięso i formuję zgrabne pulpety. Do dużego garnka wlewam wodę z solą a następnie gotuje makaron wg opisu na opakowaniu. W między czasie rozgrzewam na patelni oliwę i wrzucam pokrojoną w drobną kostkę szalotkę i czosnek. Na zeszkloną szalotkę układam pulpety, chwileczkę podsmażam po czym wlewam śmietankę. Doprawiam solą i pieprzem, delikatnie redukuje śmietankę i dodaje pokrojone w paski suszone pomidory z zalewy oraz pokrojoną w paski cukinię (obieram bez gniazda nasiennego). Podaje makaron z pulpetami, polewam sosem, z suszonymi pomidorami i cukinią. Całość posypuję świeżo startym parmezanem oraz świeżymi liśćmi bazylii. Smacznego :)