Pulpety w sosie pomidorowym



Smaczna odmiana dla lubiących mięso mielone w każdej postaci. Do tych lubiących mielone zalicza się choćby mój mąż ;) Dla niego otoczka nie ma większego znaczenia, jeśli w tej otoczce będzie cokolwiek z mielonego mięsa. Tak więc dzisiaj serwuję pulpety z pomidorowym sosem i surówkę.

Składniki:

- 400-450g mięsa mielonego (wieprzowo-wołowego bądź mieszanego)
- czerstwa bułka kajzerka lub grahamka
- pół szklanki bułki tartej
- jajko
- gruby szczypior
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Składniki na sos:

- puszka pomidorów w sosie własnym (ok. 400g)
- 2 średnie cebule
- 1 średnia marchew
- płaska łyżeczka oregano

- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- świeżo utarty czarny pieprz
- czosnek granulowany
- sól

Wykonanie:

1. Bułkę namaczamy w wodzie.

2. Marchew obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy w niewielkiej ilości wody do miękkości.

3. Mięso wkładamy do miski. Wbijamy jajko, wsypujemy 3-4 łyżki bułki tartej, grubo posiekany szczypior oraz odciśniętą bułkę. Wyrabiamy masę mięsną, doprawiamy lekko solą i pieprzem.

4. Cebule siekamy na drobno, podsmażamy na oleju. Obsypujemy ją leciutko granulowanym czosnkiem i smażymy na wolnym ogniu przez około kwadrans.

5. Z masy mięsnej formujemy małe kotleciki, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na małym ogniu na oleju, z każdej strony na rumiano.

6. Do cebuli wlewamy pomidory z puszki i dodajemy koncentrat pomidorowy. Mieszamy. Dodajemy ugotowaną, miękką marchew, doprawiamy oregano, czarnym, świeżo utartym pieprzem oraz w miarę potrzeby – solą. Jeśli sos jest zbyt gęsty, można dolać kilka łyżek wody. Dusimy kilkanaście minut na małym ogniu.

7. Usmażone kotlety przekładamy do garnka, zalewamy sosem, przykrywamy, żeby się lekko "przegryzły". Podajemy z ziemniakami i surówkami lub zieloną sałatą.