

## **PULPECIKI CIEŁĘCE W SOSIE KURKOWYM Z MAKARONEM PAPARDELLE**



### **SKŁADNIKI:**

300 g łopatki cielęcej  
50 g bułki tartej  
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku  
1 łyżeczka majeranku  
mąka pszenna do obtoczenia  
oliwa z oliwek  
150 g kurek  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
200 ml śmietany 36%  
250 g makaronu papardelle  
sól i pieprz  
szczypiorek do dekoracji

---

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Cielęcinę zmielić w maszynce do mięsa. Dodać namoczoną w wodzie bułkę tartą oraz przyprawę. Całość dokładnie wymieszać.
2. Z przyprawionego mięsa uformować małe pulpeciki, a następnie obtoczyć je w mące i smażyć na niewielkiej ilości oliwy.
3. Po usmażeniu pulpeciki wyjąć, a do naczynia, w którym smażyły się pulpeciki, wrzucić kurki. Smażyć do miękkości. Dodać drobno posiekaną cebulę oraz czosnek. Smażyć około 5 minut.
4. Do składników dolać śmietanę. Dołożyć pulpeciki. Gotować do czasu, aż sos się zredukuje i lekko zgęstnieje. Gotowy sos podawać z makaronem papardelle. Przed podaniem potrawę udekorować drobno posiekanym szczypiorkiem.