



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.