Pulpety w sosie pomidorowym

Pyszne pulpety idealnie sprawdzą się zarówno jako danie główne, jak i przekąska

Czas na High: 5 H

Czas na Low: 8-10 H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 x 450 g puszka krojonych pomidorów
- 1 x 450 ml passaty pomidorowej
- 3/4 średniej cebuli, drobno pokrojona w kostkę
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki pokruszonych płatków czerwonej papryki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- Dla klopsików
- 3/4 szklanki bułki tartej
- 1/2 szklanki mleka
- 4 ząbki mielonego czosnku
- 1/4 średniej cebuli, drobno pokrojonej w kostkę
- 1/4 szklanki posiekanej świeżej pietruszki
- 1 3/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 1 i 3/4 łyżeczki soli koszernej
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1/2 szklanki rozdrobnionego sera Pecorino Romano lub parmezanu
- 1 duże jajko
- 400 g mielonej wołowiny
- 400 g mielonego indyka
-
-

Wykonanie:

Przygotuj sos
Ustaw wolnowar na LOW, następnie dodaj krojone pomidory, cebulę, liść laurowy, cukier, czerwone płatki papryki, sól i pieprz. Szybko zamieszaj, aby wszystko się połączyło.
Namocz bułkę tartą
W średniej wielkości misce połącz bułkę tartą i mleko.
Dodaj pozostałe składniki klopsików
Do tej samej miski z bułką tartą dodaj czosnek, cebulę, pietruszkę, pieprz, sól, oregano, ser i jajko. Wymieszaj wszystko razem za pomocą widelca. Dodaj wołowinę i indyka. Za pomocą rąk wymieszaj wszystko razem tylko na tyle, aby się połączyło.
Uformuj klopsiki
Te mogą być dość lepkie. Jeśli zwilżysz dłonie wodą, znacznie łatwiej jest uformować mięso w kulki. Możesz też użyć małej łyżki do lodów.
Uszczypnij około łyżki stołowej mięsa, zroluj je w dłoniach i umieść bezpośrednio w sosie. Powtarzaj czynność, aż powstaną wszystkie klopsiki. Niektóre klopsiki nie będą zanurzone w sosie. To nic nie szkodzi. W miarę gotowania będą wpadać do sosu. Nie przejmuj się.
Przykryj i gotuj

Zabezpiecz pokrywę swojego slow cookera i pozwól mu gotować 5 godzin na HIGH lub tak 8 do 10 godzin na LOW.

Serwuj

Podawaj je na spaghetti lub jako samodzielną przystawkę na imprezę.

Jeśli chcesz zagęścić sos, możesz przełożyć go na patelnię ustawioną na średnim ogniu i redukować go, aż osiągnie pożądaną konsystencję. Jeśli w sosie jest trochę tłuszczu unoszącego się na wierzchu, wystarczy go wmieszać.