

Nowa bebłanina z czerwonym pesto i kulkami mięsnymi

Składniki:

ok. 4 porcje

- 1 czerwona papryka
- 1 średnia cebula
- 1 mała cukinia
- 4 łyżki czerwonego pesto (pasta)
- 1 łyżka przyprawy suszonej pesto z pomidorami
- 1 puszka pokrojonych pomidorów
- 2 łyżki ketchupu słodkiego
- Przyprawy do smaku – zielone ziarenka, pieprz kolorowy i czarny świeżo mielony, czosnek kolorowy, zioła prowansalskie, świeża natka pietruszki

Przygotowanie:

12 kulek mięsnych (mięso dowolne) – przepis na naszej stronie 😊

Sos:

Na oliwie podsmażyć (poddusić) pokrojoną w kostkę paprykę, cebulę i cukinię. Dodać trochę wody, dołożyć pesto pastę i suszone. Poddusić parę minut. Jeżeli kulki mięsne są surowe. Włożyć do sosu i na początku lekko i ostrożnie obracać. Po paru minutach dołożyć pomidory z puszki, ketchup i przyprawy. Dusić pod przykryciem ok 10 minut. Na koniec posypać dużą ilością świeżej natki.

Serwować z makaronem brązowym lub zielonym.