

Szybkie pulpety z makaronem na patelni – jednogarnkowe danie

Przygotowanie pulpetów z makaronem na jednej patelni to rozwiązanie, które oszczędza nie tylko czas, ale również energię i zmniejsza ilość naczyń do mycia. **Jednogarnkowe danie** pozwala na lepsze przenikanie smaków między składnikami, co sprawia, że makaron absorbuje aromaty sosu i mięsa. Technika ta umożliwia kontrolowanie konsystencji potrawy na każdym etapie przygotowania, dostosowując ilość płynu według potrzeb.

Gotowanie pulpetów bezpośrednio w sosie wraz z makaronem sprawia, że mięso pozostaje soczyste, a cała potrawa nabiera głębszego smaku.

W naszej ofercie w Multi Cook znajdziecie wysokiej jakości [pulpety](#), które doskonale sprawdzają się w daniach jednogarnkowych. Nasze produkty są przygotowane z wyselekcjonowanych składników, dzięki czemu zachowują soczystość i aromat nawet po rozmrożeniu.

Składniki i proporcje dla idealnego dania

Do przygotowania pulpetów z makaronem na patelni potrzebujesz kilku podstawowych składników:

- 400-500 g pulpetów (najlepiej wołowo-wieprzowych)
- 250-300 g makaronu (penne, fusilli lub farfalle)
- 400 ml passaty pomidorowej lub bulionu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2-3 ząbki czosnku
- Przyprawy: sól, pieprz, bazylia, oregano

Proporcje płynów do makaronu są kluczowe dla uzyskania idealnej konsystencji. Na każde 100 g suchego makaronu należy dodać około 150-200 ml płynu, w zależności od rodzaju wybranego makaronu. **Krótsze formy makaronu** jak penne czy fusilli doskonale sprawdzają się w tym daniu, ponieważ łatwiej je wymieszać z pulpetami i sosem bez ryzyka połamania.

Makaron typu **farfalle** (kokardki) świetnie zatrzymuje [sos](#) w swoich zagłębieniach, podczas gdy **penne** pozwala sosowi wnikać do środka rurki. Dla bardziej kremowej konsystencji warto dodać 2-3 łyżki śmietany kremówki lub serka mascarpone na końcu gotowania.

Krok po kroku: przygotowanie pulpetów z makaronem na patelni

Technika formowania i smażenia idealnych pulpetów

Sekret doskonałych pulpetów z makaronem na patelni tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsnej masy. **Najlepsze rezultaty uzyskasz mieszając mielone mięso wieprzowo-wołowe w proporcji 60/40** z namoczonym i odciśniętym pieczywem, drobno posiekaną cebulą oraz jajkiem. Dodaj szczyptę soli, pieprzu i świeżo posiekane zioła – tymianek i rozmaryn nadadzą wyrazistości.

Formowanie pulpetów wymaga precyzji:

- Zwilż dłonie zimną wodą przed formowaniem każdego pulpetu
- Ugniataj masę delikatnie, nie ściskając zbyt mocno
- Utrzymuj jednakową wielkość (około 3-4 cm średnicy) dla równomiernego smażenia
- *Lekko spłaszcz kulki* dla lepszego przenikania ciepła

Smażenie to kluczowy etap zachowania soczystości:

1. Rozgrzej patelnię z grubym dnem z 2 łyżkami oliwy z oliwek
2. Smaż pulpety na średnim ogniu przez 2-3 minuty z każdej strony
3. **Nie przekładaj zbyt często** – pozwól utworzyć się chrupiącej skórce
4. Po zarumienieniu odłóż na bok, zachowując tłuszcz na patelni

Gotowanie makaronu i przygotowanie sosu jednogarnkowego

Innowacyjna metoda gotowania makaronu bezpośrednio na patelni oszczędza czas i wzbogaca smak dania. Wybierz makaron typu penne, fusilli lub farfalle, który dobrze trzyma sos i łatwo miesza się z pulpetami.

Gotowanie makaronu na patelni wymaga precyzyjnego dozowania płynów. Na każde 100g suchego makaronu potrzeba około 250ml bulionu lub wody.

Przygotowanie sosu i połączenie składników:

1. Na tej samej patelni, gdzie smażyły się pulpety, zeszklij posiekaną cebulę i czosnek
2. Dodaj 2 łyżki koncentratu pomidorowego i przesmaż przez minutę
3. Wlej 400ml bulionu warzywnego lub drobiowego
4. Wsyp surowy makaron i gotuj pod przykryciem 8-10 minut, mieszając co 2-3 minuty
5. **Gdy makaron będzie al dente, a sos zgęstnieje**, dodaj pulpety
6. Delikatnie wymieszaj i gotuj jeszcze 2-3 minuty

Danie można wzbogacić różnorodnymi dodatkami: suszonymi pomidorami, kaparami, oliwkami lub świeżym szpinakiem dodanym na ostatnie 2 minuty gotowania. Dla kremowej wersji warto

dodać 2-3 łyżki śmietany 18% lub mascarpone tuż przed podaniem.

Przechowuj gotowe danie w szczelnym pojemniku w lodówce do 3 dni. Przy odgrzewaniu dodaj odrobinę wody lub bulionu, aby przywrócić kremową konsystencję sosu.