**Spaghetti z pulpetami w sosie pomidorowym na 10 porcji**

* 2 op. makaronu spaghetti
* 700g mielonego mięsa wołowego
* 300g mielonego mięsa wieprzowego
* 2 ząbki czosnku
* 1 szt. białej cebuli w drobną kostkę
* 1 szt. jajka
* 50 g tartego żółtego sera
* Sól, papryka ostra i słodka, suche oregano, sól, pieprz do smaku

Pulpety pieczemy w piekarniku na 180’C.

**Sos:**

* 8 puszek pomidorów pelatti w kostce
* 0,5 litra wody/możemy również do smaku dodać odrobinę czerwonego wina/
* 1 szt. cebuli w kostkę/ smażymy na oliwie/
* 2 ząbki czosnku/smażymy z cebulą/
* 1 doniczka bazylii

Sól, pieprz, papryka słodka i ostra, sos sojowy, suche oregano, cukier do smaku.