



Gołąbki

 5 porcji

 46 min

Składniki

- sparzone liście kapusty włoskiej (lub białej)
- 200 g boczku
- 500 g mięsa drobiowego
- 200 g ugotowanego ryżu
- 200 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 100 g masła
- sól
- 1 łyżeczka przyprawy Kohersen
- 700 g ziemniaków
- 1 l wody
- 2 MK przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka przyprawy uniwersalnej
- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- sól

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego włożyć pokrojone w grubą kostkę mięso i boczek, miksować.



 15 s  8

2

Przełożyć do innego naczynia.

3

Na wirujące noże wrzucić cebulę i czosnek, miksować.

 20 s  5



4

Dodać masło, smażyć.

 3 min  100°C

5

Dodać mięso, ryż, przyprawy, mieszać.

 30 s  4



Uformować gołąbki, ułożyć na misie do gotowania na parze, zaczynając od ścianek zewnętrznych.



Do naczynia głównego wlać 1 l gorącej wody, do koszyczka włożyć ziemniaki.



40 min



120°C



2



Po ugotowaniu pozostawić w naczyniu 500 ml wywaru, dodać przecier pomidorowy, mąkę, przyprawy i gotować.



2 min



90°C



3