





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 łyżka przyprawy Kohersen
- 700 g ziemniaków
- 1 l wody
- 2 MK przecieru pomidorowego
- 1 łyżka przyprawy uniwersalnej
- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru
- sól

Przygotowanie


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

 15 s  8


 Przełożyć do innego naczynia.

 Na wirujące noże wrzucić cebulę i czosnek, miksować.

 20 s  5

 Dodać masło, smażyć.

 3 min  100°C

 Dodać mięso, ryż, przyprawy, mieszać.

 30 s  4

6

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

7

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

 40 min  120°C  2

8

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

 2 min  90°C  3