

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

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