



Gołąbki węgierskie z wołowiną

 2 porcje

 50 minut

Składniki

- 1000 ml wody
- 500 g wołowiny, pokrojonej na kawałki
- 1/2 łyżeczki + 1/8 łyżeczki papryki słodkiej
- 100 g ryżu, namoczonego w wodzie przez 30 minut
- 10 g ząbków czosnku
- 100 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1/8 łyżeczki suszonego oregano
- 20 ml oliwy z oliwek
- 50 g passaty pomidorowej
- "400 g kapusty

■ Wskazówka: Wybierz jak największą kapustę, aby liście były duże i łatwo się zawijały."

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1000 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Oderwij zewnętrzne liście kapusty, ok. 6-8 liści, a następnie umieść w kielichu do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha. Pozostałą część kapusty pokrój na mniejsze fragmenty i odłóż na bok.

5

Ugotuj.



Odcedź liście kapusty.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 500 g wołowiny, 1/2 łyżeczki papryki, 100 g odsączonego ryżu, 10 g czosnku, 100 g cebuli, 1 łyżeczkę soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij na dno szpatułką.



Posiekaj.



Nadzienie umieść w każdym ugotowanym liście kapusty, a następnie zawiń ciasno i umieść w zestawie do gotowania na parze.



W misce umieść 1/8 łyżeczki papryki, 20 ml oliwy z oliwek, 50 g passaty pomidorowej oraz 1/8 łyżeczki oregano. Całość dokładnie wymieszaj i polej na przygotowaną kapustę.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 800 ml wody i załóż zestaw do gotowania na parze.

Gotuj na parze.

Gotowe do podania! Smacznego!