

Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowo-paprykowym



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Gołąbki:

mięso z łopatki wieprzowej mielone	1 kg
ryż	400 g
kapusta biała	1 główka
kajzerka	1 sztuka
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki

Sos pomidorowo-paprykowy:

rosół	2 litry
koncentrat pomidorowy	420 g
papryka czerwona	1 sztuka
pomidory	2 sztuki
cebula	1 sztuka
czosnek ząbki	4 sztuki
suszone pomidory z czosnkiem	1 łyżeczka
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kapustę sparzyć, usunąć głąb, poszatковать.

Ryż ugotować al dente.

Do mięsa dodać ryż, kapustę, oraz odciśnięta z mleka kajzerkę.

Masę mięsną doprawić solą i pieprzem.

2. Nawilżonymi dłońmi formować owalne gołąbki, ułożyć w głębokiej blaszce do pieczenia lub naczyniu żaroodpornym.

3. Sos pomidorowo-paprykowy: Paprykę, pomidory, cebulę oraz czosnek pokroić na mniejsze kawałki.

Na patelni rozgrzać masło klarowane, zeszklić warzywa.

Przełożyć je do blendera , wlać jedną szklanę rosół/bulionu, zblendować na gładki krem.

4. W garnku zagotować pozostały rosół/bulion, zmiksowane warzywa oraz koncentrat pomidorowy. Sos doprawić solą, pieprzem oraz suszonymi pomidorami z czosnkiem i bazylią, całość wymieszać do połączenia się składników, zagotować.

Sosem połączyć gołąbki.

Piec około 90 min w piekarniku nagrzanym do 180 st.

5. Gołąbki podawać np z młodymi ziemniakami posypanymi koprem lub z pieczywem.