

Gołąbki mięsno-warzywne



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	500 g
boczek	150 g
kapusta włoska	
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
cebula	
ryż	100 g
bulion	1,5 szklanki
jaja	2 szt
sól, pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	
koncentrat pomidorowy	
masło	
liście pora	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stop na patelni. Warzywa obierz, zetrzyj na tarce jarzynowej wrzucić na rozgrzane masło. Smażyć ok 5 min. Następnie wysyp ryż. Przesmażyć, zalej bulionem i gotuj aż ryż wchłonie wodę. Karkówkę i boczek umyć, osuszyć, zmielić w maszynce. Na osobnej patelni podmażyć mięso, doprawić. Mięso połączyć z warzywami i odstawić do ostygnięcia. Następnie dodać jajka dokładnie wymieszać, doprawić do smaku. Kapustę sparzyć, odcinać pojedynczo liście kapusty, zetrzeć zgrubiałe nerwy. Na liście nakładać farsz mięsno-warzywny, zwinąć i obwiązać zblanszowanym liściem pora. Gołąbki układać w garnku zalej 1/2 l wody, zagotuj, dodaj 3 łyżki koncentratu pomidorowego. Gołąbki dusić ok 50 min. Sos zagęścić, doprawić.

