

## Gołąbki z mięsem, ryżem i pieczarkami



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>kapusta biała</b>                 | 1 sztuka      |
| <b>mięso mielone</b>                 | 0,5 kilograma |
| <b>ryż</b>                           | 300 gramów    |
| <b>pieczarki</b>                     | 0,5 kilograma |
| <b>jaja</b>                          | 1 sztuka      |
| <b>cebula</b>                        | 1 sztuka      |
| <b>czosnek</b>                       | 2 ząbki       |
| <b>sól</b>                           | 0,5 łyżka     |
| <b>pieprz</b>                        | 1/4 łyżka     |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b> | 0,5 łyżeczka  |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b>  | 1/4 łyżeczka  |
| <b>pomidory</b>                      | 1 kilogram    |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>         | 1 łyżka       |
| <b>cukier</b>                        | 1 łyżeczka    |
| <b>tymianek</b>                      | 0,5 łyżka     |
| <b>majeranek</b>                     | 0,5 łyżka     |
| <b>sól</b>                           | 0,5 łyżka     |
| <b>bazylia</b>                       | 0,5 łyżka     |
| <b>mąka</b>                          | 1 łyżka       |
| <b>pieprz</b>                        | 1/3 łyżeczka  |
| <b>olej</b>                          | 1 łyżka       |
| <b>masło</b>                         | 0,5 łyżka     |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>sól</b>                         | 0,5 łyżka |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 4 liści   |
| <b>Ziele angielskie całe XXL</b>   | 5 ziaren  |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Pieczarki pokroić na plasterki i dorzucić do cebuli. Podsmżyć. Do pieczarek i cebuli dodać mięso. Smażyć do miękkości. Ryż ugotować w osolonej wodzie na półtwardo.

Wszystkie składniki wystudzić i przełożyć do miski. Dobrze doprawić czosnkiem przeciśniętym przez praskę i przyprawami. Wbić jajko i wymieszać.

Z kapusty wykroić głąb. W środek po głębie wlać odrobinę lub oleju. (W trakcie gotowania łatwiej będzie oddzielać liście). Kapustę gotować i stopniowo ściągać liście. Twarde nerwy z liści rozbić tłuczkiem do mięsa lub wykroić. W sprawione liście kapusty nakładać farsz i zwijać w rulony.

Spód garnka, w którym będą gotować się gołąbki wyłożyć wierzchnimi liśćmi kapusty. Dodać ziele angielskie i liść laurowy. Gołąbki ułożyć ciasno w garnku i zalać wywarem pozostałym z gotowania kapusty. Wierzch obłożyć resztą liści. Gotować na średnim ogniu do miękkości.

Pomidory obrać ze skórki i zmiksować na jednolite pure. Dodać przyprawy, koncentrat, zioła, cukier i gotować na wolnym ogniu do zredukowania płynu i zagęszczenia się sosu. Jeśli trzeba zgęścić mąką rozrobioną w niewielkiej ilości wody. Gołąbki polać sosem i podawać.