

Nagie gołąbki w sosie pomidorowym



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
majeranek	
jajko	1
czosnek ząbki	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
tłuszcz do smażenia	
sos	
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
śmietana	200 ml
bulion	1/2 szkl
sól	
pieprz	
oregano	
bazylia	
mąka kukurydziana	1 łyżeczka
grzyby suszone	1/2 łyżeczka, tarte
ryż	200 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wymieszać z ryżem, dodać przyprawy i jajko, czosnek rozgnieść w prasce lub drobniutko posiekać, wyrobić masę mięsno ryżową, formować spore owalne kule wielkości gołąbka, panierować w tartej bułce i obsmażyć z każdej strony na tłuszczu.

Przygotować sos; Koncentrat pomidorowy wymieszać z bulionem w rondelku, zagotować, śmietanę wymieszać z mączką kukurydzianą (używam jej jako zagęszczacz do sosów) wlać do rondelka ciągle mieszając, dodać przyprawy. Włożyć nagie gołąbki i gotować w sosie na małym ogniu ok 7-10 min

Podawałam z ziemniakami i ogórkiem konserwowym.