

Pieczeń gołąbkowaw sosie pomidorowym



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1/6 główki
mięso mielone wieprzowe	1 kg
cebula	
sól i pieprz	
chili	1 szczypta
jajko	2
kasza manna	2 łyżki
pomidory	5
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
czosnek	3 ząbki
śmietanka	3 łyżki
ryż	2 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podsmażamy wraz z posiekaną kapustą i cebulką. Przyprawiamy solą i pieprzem. Dusimy na patelni aż mięso i kapusta będą miękkie. Następnie łączymy z ugotowanym i wystudzonym ryżem. Przyprawiamy do smaku również solą i pieprzem. Możemy dać szczyptę chili. Wbijamy jajka, dodajemy kaszkę i mieszamy. Masę przekładamy do wysmarowanej olejem keksówki. Pieczemy w piekarniku około 50 min w 180 stopniach. Pomidory myjemy i obieramy ze skórki. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i podsmażamy czosnek wraz z kawałkami pomidorów. Gdy podsmażymy miksujemy blenderem. Dodajemy śmietankę i zioła prowansalskie. pieczeń podajemy z sosem i ziemniaczkami.