

Małe gołąbki w liściach botwiny



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

botwina liście	1 pęczek
szynka wieprzowa	25 dag
czosnek	2 ząbki
szczypior	1 mały pęczek
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	0,5 łyżeczki
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso z szynki wieprzowej mielimy.
- KROK 2 Czosnek obieramy i drobno siekamy lub przeciskamy przez praskę.
- KROK 4 Do mielonego mięsa wrzucamy posiekany czosnek, posiekany szczypior, majeranek, pieprz oraz sól i wszystko wyrabiamy na jednolitą masę.
- KROK 5 Przygotowujemy liście botwiny: listki botwiny myjemy i delikatnie miażdżymy ręką unerwienie liścia dzięki czemu staną się bardziej elastyczne.
- KROK 6 Z masy mięsnej formujemy podługzne, małe wałeczki i delikatnie je spłaszczamy. Umieszczamy porcję mięsa na liściu i zawijamy.
- KROK 8 Gdy zawiniemy już wszystkie "gołąbki" umieszczamy je na patelni z rozgrzanym olejem i przykrywamy.

KROK 9

Smażymy z każdej strony. Gdy będą już usmażone są gotowe do podania. Smakują zarówno na ciepło jak i na zimno. **SMACZNEGO!**