

Gołąbki z piekarnika z serem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

kapusta biała	1/2 główki
królik	1/2 tuszki
ryż	1,5 szklanki
cebula biała	1 sztuka
olej	2-3 łyżki
jajko	2 sztuki
kasza manna	1/2 szklanki
parmezan starty	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Kucharek SMAK LATA	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku

Sos

pomidory	3 sztuki
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
bulion drobiowy	1 szklanki
czosnek	2 ząbki
cukier	szczypta
olej	3 łyżki

śmietana 18 proc

1 łyżka

mąka ziemniaczana

1 łyżeczka

Bazylia suszona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy na półmiękkko-nie rozgotowujemy,odstawiamy do wystygnięcia. Tuskę z królika gotujemy aż będzie miękki,obieramy od kości zimne mięso mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę obieramy szklimy na oleju.Kapustę obieramy z wierzchnich liści kroimy w drobną kostkę ,blanszujemy chwilę w osolonym wrzątku odcedzamy wyciskamy z wody. Kapustę przekładamy do dużej michy dodajemy mielone mięso zimny podgotowany ryż ,zeszkloną cebulę wsypujemy bułkę tartą i mannę ,wbijamy jajka solimy i pieprzymy do smaku oraz dodajemy czubricę ,starty parmezan kucharek i wyrabiamy ręką. Przekładamy do wyłożonej pergaminem dużej blachy lub na dwie mniejsze wkładamy do piekarnika ustawionego na temperaturę 180*c i pieczemy około 50 minut.

Sos: Pokrojone w kostkę pomidory wkładamy do rondelka wlewamy olej ,dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek przykrywamy i chwilę smażymy,wlewamy bulion dodajemy koncentrat,gotujemy około 20 minut aż sos zacznie gęstnieć doprawiamy do smaku,ziołami zagęszczamy mąką ziemniaczaną rozrobioną niewielką ilością zimnej wody,chwilę gotujemy zestawiamy z ognia,zaciągamy śmietaną.Całość można zmiksować blenderem-otrzymamy aksamitny sos.