Gołąbki z mięsem indyka i kaszą bulgur

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Na farsz:	
olej	2 łyżki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
Kasza burgul	200 gramów
skórka z cytryny	z jednego owocu
mięso mielone indycze	400 gramów
sól	szczypta
pieprz	szczypta
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	2 łyżeczki
Do zawinięcia:	
liście kapusty sparzone	kilka sztuk
pomidor	1/2 sztuki
tymianek	1/2 łyżeczki
woda	250 mililitrów
Na sos:	
mąka	3 łyżki
masło	50 gramów
mleko	200 mililitrów
koncentrat pomidorowy	1 łyżka

sól	szczypta
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszaj wszystkie składniki farszu wraz z cebulą. Zawiń farsz w sparzone wcześniej liście białej kapusty.
Garnek wyłóż liśćmi kapusty, ułóż gołąbki, dodaj pomidora posypanego tymiankiem, zalej wodą i duś od 2 do 3 godzin na małym ogniu.
Do rondelka wsyp mąkę, dodaj masło i wymieszaj dokładnie, a kiedy wszystko się zagotuje dodaj mleko oraz koncentrat, dokładnie wymieszaj.
Sos dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Kiedy sos się zagotuje jest gotowy.
Podawaj gołąbki z sosem oraz świeżymi kiełkami.