Domowe gołąbki w sosie własnym

75 min.

4/ os.

520 kcal

7.50 zł/os

Składniki

- łopatka wieprzowa - 0,8 kg
- kapusta biała - 1 szt.
- ryż - 0,5 kg
- śmietana 18% - 1 szklanka
- cebula - 2 średnie szt.
- marchewka - 2 średnie szt.
- curry - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy 30% - 3 łyżki
- pieczarki - 0,5 kg
- por - 1 szt.
- szczypior - 1 pęczek
- czosnek - 4 ząbki
- oliwa - 2 łyżki
- białe wino półsłodkie - 1/2 szklanki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Wytnij głąb ze środka kapusty, następnie włóż ją do dużego garnka z wrzątkiem (wyciętą stroną do dołu), gotuj przez ok. 7 minut na małym ogniu. Wyjmij kapustę z wrzątku, ostudź, wrzątek wylej. Rozbierz kapustę z liści, odcinaj delikatnie zgrubienia z każdego liścia. Następnie przesmaż na oliwie drobno posiekane w kostkę pieczarki, cebule, por, czosnek, startą marchew, całość dopraw solą, pieprzem oraz łyżką curry. Do wszystkiego wlej wino i smaż do odparowania ok. 2 minut (flambirowanie).

Mięso zmiel lub poproś o to w Delikatesach Centrum, wymieszaj z ugotowanym ryżem (ugotuj go wedle zaleceń producenta na opakowaniu), 3 łyżkami koncentratu, dodaj flambirowane warzywa i wymieszaj dokładnie wszystkie składniki, dodając łyżkę curry.

Wymieszany farsz zawiń w liście kapusty i ułóż w garnku jeden przy drugim. Podlej wodą i duś pod przykryciem przez 35 minut na wolnym ogniu.

Ugotowane gołąbki przewiąż zielonym szczypiorkiem (szczypiorek polej wcześniej gorącą wodą, aby zmiękł). Jako dodatek serwuj kwaśną śmietanę w osobnej miseczce. Smacznego!