Gołąbki z pieczarkami, mięsem i ryżem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 35-40 dag
- kapusta pekińska - 30 dag
- ryż - 10 dag
- pieczarki - 15 dag
- papryka średnia czerwona - 1 szt.
- ogórek kiszony - 1 szt.
- szczypiorek siekany - 2 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- kasza manna - 3 łyżka
- mąka pszenna - 3-4 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- kostka rosołowa - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- śmietana - 1 łyżka
- cukier - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso przepuścić przez maszynkę. Kapustę pekińską drobno poszatkować. Ogórki, paprykę i pieczarki pokroić w kostkę. Przygotowane składniki włożyć do miski, dodać bułkę tartą, kaszę mannę, jajko, szczypiorek, surowy ryż, drobno posiekaną cebulę.

KROK 2: Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup w płynie, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Formować owalne średniej wielkości klopsy, obtoczyć w mące.

KROK 4: Obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Rumiane przełożyć do rondla, wlać 2 szkl gorącej wody z rozpuszczoną kostką rosołową, przykryć i dusić na wolnym ogniu około 25-30 minut. Gdy ryż w gołąbkach jest miękki, wyjąć na półmisek, odłożyć w ciepłe

miejsce. Do sosu w którym gotowały się gołąbki dodać koncentrat pomidorowy, przeciśnięty przez praskę czosnek, zagotować. Wlać śmietanę, przyprawić do smaku, pieprzem i cukrem, wymieszać.

KROK 5: Przygotowane gołąbki podawać na ciepło z sosem pomidorowym lub grzybowym.