Nocne gołąbki z piekarnika

H A B I B I

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Kapusta coolwrap - 2 kg
Mięso wieprzowe z łopatki - 1 kg
Ryż sypki - 1 kg
Cebula (duża) - 1-2 szt.
Koncentrat pomidorowy - 200 ml
Olej -
Sól, pieprz, czosnek granulowany, cukier -
Świeży lubczyk - do smaku
Liście selera korzeniowego - do smaku

Dodatkowe info:

Z wygody i lenistwa nauczyłam się przygotowywać gołąbki w piekarniku, aby nie trzeba było przy nich stać i pilnować, czy nie przywierają, czy nie przypalają się, czy nie gotują się zbyt intensywnie. W piekarniku wszystko robi się samo

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować ryż na sypko (al dente) i pozostawić do przestygnięcia.
Zmielić mięso i połączyć z posiekaną zielenią, pieprzem, granulowanym czosnkiem i niewielką ilością jarzynki.

KROK 2: Mięso dodać do ryżu. Usmażyć na rumiano posiekaną cebulę i połączyć z farszem.

KROK 3: Kapustę sparzyć i obrać liście - odłożyć na sito, aby woda dokładnie odciekła.

KROK 4: Duży garnek wyłożyć zewnętrznymi liśćmi kapusty.
Pozostałe liście nadziewać przygotowanym farszem i dokładnie zwijać.
Gotowe gołąbki ciasno układać w garnku, warstwami, aż do wypełnienia.

Koncentrat pomidorowy rozcieńczyć wodą, doprawić do smaku i zalać gołąbki.

KROK 5: Garnek nakryć dopasowaną pokrywką

i wstawić do zimnego piekarnika. Nastawić termostat na 200°, a po upływie godziny zmniejszyć temperaturę do 160° i piec kolejną godzinę lub troszkę dłużej (zależnie od twardości kapusty).

Pozostawić w zamkniętym piekarniku do rana. Rano będą miękkie i ciepłe.