# Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 20 minut
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 45 minut

## Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

## Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 60 g cebuli i 250 g białej kapusty przekrojonej na mniejsze kawałki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 5.

2. Zdjąć pokrywę. Do naczynia włożyć dalej 500 g mięsa mielonego wieprzowego, 150 g ugotowanego ryżu, wbić 2 jajka, wsypać 30 g bułki tartej, wlać 70 g wody, wsypać 15 g soli, 5 g przyprawy do mięsa mielonego i pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.

3. Zdjąć pokrywę, z mięsa formować klopsy. Na talerzyk wysypać odrobinę bułki tartej, obtoczyć w niej każdego klopsa.

4. Na patelni rozgrzać olej, smażyć klopsy na rumiano z obu stron. Podsmażone klopsy przekładać do naczynia żaroodpornego.

5. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Do naczynia włożyć 70 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość posiekać. Czas 10 sekund,

prędkość 5.

6. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Wlać 40 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

7. Zdjąć pokrywę, wlać do naczynia 600 g passaty pomidorowej, 200 g wody, wsypac 10 g soli, 5 g suszonej bazylii i pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos pomidorowy. Temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę. Przygotowanym sosem zalać podsmażone klopsy umieszczone w naczyniu żaroodpornym, założyć pokrywkę naczynia. Piekarnik nagrzać do 180°C. Do nagrzanego piekarnika wstawić naczynie, piec gołąbki około 30 minut.

9. Po upływie tego czasu wyjąć naczynie z piekarnika. Gołąbki podawać z ziemniakami.