Gołąbki z ziemniakami i grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 min + moczenie grzybów
Liczba porcji: 8
Czas gotowania: 55 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - 150 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki, 2 ząbki czosnku obrać. 800 g ziemniaków obrać, przekroić na mniejsze części. Ugotowane suszone grzyby pokroić na nieduże kawałki.

Krok 2 - W dzbanku założyć trzpień do tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy, zetrzeć ziemniaki – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Ziemniaki przełożyć do koszyczka, starannie odcisnąć sok. Dzbanek opłukać i osuszyć.

Krok 4 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok. 150 g obranej i przekrojonej na kawałki cebuli i 2 obrane ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia, wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić - temperatura 95˚C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli dodać pokrojone, ugotowane grzyby

suszone, starte ziemniaki i 500 g ugotowanych ziemniaków. Wbić 1 jajko, dodać 1 pełną łyżkę mąki ziemniaczanej. Wsypać 1 czubatą łyżeczkę soli, ¾ łyżeczki pieprzu, 1 łyżkę majeranku Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać farsz – 30 sekund, prędkość 3.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić farsz (powinien byś dobrze doprawiony). Dzbanek umyć.

Krok 8 - Do dzbanka wlać 1,5 litra wody. Do naczynia do gotowania na parze włożyć 4 liście kapusty, przykryć pokrywą, sparzyć na parze – gotowanie na parze 10 minut.

Krok 9 - Zdjąć pokrywę, wyjąć liście kapusty, włożyć kolejne 4 liście, gotować - gotowanie na parze 10 minut.

Krok 10 - Zdjąć pojemnik do gotowania na parze. Wodę w dzbanku uzupełnić do 1,5 litra.

Krok 11 - Ze sparzonych liści kapusty wyciąć grube części nerwu. Farsz układać na liściach kapusty, ciasno zawijać gołąbki i układać je w pojemniku do gotowania na parze.

Krok 12 - Pojemnik z gołąbkami ustawić na dzbanku, gotować na parze – czas 30 minut.

Krok 13 - Gołąbki podawać z sosem.