



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)
Pekinskie gołąbki z mięsa mielonego i warzyw.

Niby gołąbki ale farsz bardziej urozmaicony.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- kapusta pekińska , 1 szt.
- mielone mięso, 30 dag
- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- cukinia, 1 uncja
- cebula, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- bekon, 10 szt.
- papryka słodka, 1 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Na patelni podsmażyc pokrojone w kostkę cebulke, papryke, cukinie, wymieszac wszystko z mielonym miesem dodajac jajko, sos sojowo grzybowy i przyprawy. Liscie kapusty pekinskiej krotko blanszowac w gotujacej sie wodzie. Rozkladac na lisciu po kawalku farszu i zwijac, jak golabki. Mozna na wierzchu otoczyc liscia paskiem bekonu, ale nie jest to konieczne. Male roladki ukladac scisle w naczyniu zaroodpornym na rozlozonych lisciach pekinki, polac leciutko olejem lub oliwa z oliwek, dodac troche wody i zapiekac ok 30 min w temp. ok 170°C.

