



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone wieprzowe - 200 gramów
- liście winogron - 20 sztuk
- ryż - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i połącz z mielonym mięsem. Dodaj Fix Knorr, ryż oraz sok z cytryny i wyrób na jednolitą masę.
2. Liście winogron sparz krótko we wrzącej, lekko osolonej wodzie, następnie przelej zimną wodą.
3. Rozłóż każdy listek na desce i nałóż łyżeczką przygotowany farsz. Liście zawiń po bokach, a następnie zwiń, jak tradycyjne polskie gołąbki. Staraj się, aby roladki nie były zbyt dużych rozmiarów.
4. Winogronowe gołąbki ułóż w garnku, zalej 500 ml wody. Garnek przykryj talerzem tak, aby gołąbki nie wypływały do góry.
5. Aby podkreślić smak dania dodaj Esencję do duszonych mięs i całość duś na małym ogniu, pod przykryciem przez około 45 minut. Jogurt wymieszaj z zawartością mniejszej saszetki Knorr. Gotowe Dolmy podawaj z czosnkowym dipem.