



przepisy.pl

Gołąbki meksykańskie z cukinią, chili i kolendrą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- kolendra świeża - 1 pęczek
- ser cheddar - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kajzerka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- pomidory pelati - 1 puszka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Kajzerkę namocz w mleku, odcisnij. Papryczkę oraz czosnek posiekaj, cukinię przekrój wzdłuż na cztery części i wykrój gniazda, następnie pokrój w kostkę 0,5 x 0,5 cm, tak samo pokrój ser. Kolendrę pokrój drobno.
2. Mięso przełóż do miski, dodaj jajko, odcisniętą kajzerkę i bułkę tartą. Dodaj przyprawę Knorr, kumin oraz kolendrę mieloną i wyrób jednolitą masę.
3. Na patelni rozgrzej oliwę i przesmaż cukinię. Dopraw do smaku, dodaj chili oraz pokrojoną kolendrę. Wystudź, a następnie dodaj pokrojony ser i wymieszaj.
4. Mięsną masę podziel na porcje, rozłóż na folii spożywczej i lekko rozgnieć. Na każdą porcję nałóż cukinię z serem, następnie zwiń jak gołąbki i ściśnij, aby się nie rozwijały. Obtocz w mące i obsmaż na patelni.
5. W niedużym garnku przesmaż cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj pomidory i gotuj na wolnym ogniu 10 minut. Zmiksuj na gładko i dopraw do smaku odrobiną soli oraz cukrem. Sos wlej na patelnię z gołąbkami i duś pod przykryciem na wolnym ogniu przez 15 minut. Gotowe gołąbki podawaj np. z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl