





Gołąbki po meksykańsku

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 opakowanie
- czerstwa bułka, namoczona w mleku - 1 sztuka
- czerwona papryka - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżeczki
- kolendra mielona - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso połącz z odciśniętą bułką. Paprykę i jedną cebulę pokrój w 3-4 cm długości paski i przesmaż na oleju. Drugą cebulę drobno posiekaj.
2. Mięso połącz z jajkiem, drobno posiekaną cebulą oraz przyprawami. Dopraw do smaku i wyrób jednolitą masę.
3. Z mięsa przygotuj nieduże porcje. Na każdej z nich ułóż przesmażoną paprykę i cebulę a następnie całość zamknij i formuj gołąbki.
4. Gołąbki obtocz w mące i obsmaż na patelni. Na patelnię dodaj koncentrat pomidorowy, wlej 400 ml wody oraz dodaj Esencję do duszonych mięs, która wzbogaci smak dania, całość zagotuj.
5. Patelnię przykryj i duś zrazy jeszcze 10 min. na małym ogniu. Pod koniec do sosu dodaj śmietanę. Gotowe zrazy podawaj z ryżem.

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