

# Sarma – bałkańskie gołąbki

100–110 Min

## Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 kg | Mięso mielone (wołowe lub mieszane) |
| 2 szt | Jajko |
| 150 g | Ryż, nieugotowany |
| 1 szt | Główka białej kapusty ukiszonej |
| 0.5 l | Przecier pomidorowy (passata) |
| 4 szt | Czerwona papryka spiczasta (typu ramiro) |
| 3 szt | Cebula |
| 3 szt | Ząbek czosnku do smaku |
| 0.5 łyżeczki | Harissa mieszanka przyprawowa |
| 1 łyżeczka | Sól |
| | Pieprz Czarny mielony |
| | Papryka Wędzona słodka mielona |
| | Olej |

## Przygotowanie

1. Oddzielaj liście kapusty pojedynczo i wycinaj z nich twarde, grube nerwy. Drobno posiekaj 2 cebule i 2 ząbki czosnku, a następnie podsmaż je na niewielkiej ilości oleju, aż staną się szkliste. Odstaw do ostygnięcia. Podgotuj ryż do około połowy miękkości (2/4 czasu gotowania) i również odstaw do ostygnięcia. Przełóż mięso mielone do miski, dodaj cebulę, czosnek, podgotowany ryż, jajka i przyprawy. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.
2. Rozłóż liście kapusty, na środku każdego umieść porcję farszu mięsnego i starannie zawiń. Ułóż gołąbki w naczyniu żaroodpornym posmarowanym niewielką ilością oleju.
3. Sos: powoli podsmaż pozostałą cebulę, paprykę i ząbek czosnku w garnku. Następnie dodaj przecier pomidorowy i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zblenduj sos na gładką masę i dopraw do smaku.
4. Zalej gołąbki w naczyniu żaroodpornym przygotowanym sosem, przykryj i duś w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 30–40 minut. Następnie, jeśli chcesz, zdejmij przykrycie i zapiekaj jeszcze przez 7–10 minut pod górną grzałką, aby gołąbki się przyrumieniły.