



## Gołąbki

Wersja tradycyjnych gołąbków w mniej oczywistym wydaniu.

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- Sos
- 1/2 cebuli drobno posiekanej
- 4 ząbki czosnku
- 450 g puszka krojonych pomidorów nieodsączonych
- 425 g passaty pomidorowej
- 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- 1/2 łyżeczki soli lub do smaku
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu lub do smaku
- 2 łyżki stołowe brązowego cukru
- 1 łyżka stołowa czerwonego octu winnego
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 łyżeczka suszonych ziół włoskich
- Gołąbki
- główka kapusty
- 400 g mielonej wołowiny
- 1 szklanka gotowanego ryżu
- 1 łyżka stołowa cebuli w proszku
- 4 ząbki czosnku zmielone
- 1 łyżeczka soli lub do smaku
- 1/2 łyżeczki pieprzu lub do smaku
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka suszonych ziół włoskich
- 1/4 szklanki świeżej pietruszki posiekanej
- 1 jajko
- 



### Wykonanie:

Zagotuj wodę w dużym garnku.

Wymij głąb z główki kapusty, następnie, zanurz kapustę we wrzątku na kilka minut, aż część liści zacznie się odrywać, a liście złączą się mięknięć, w taki sposób, że każdy stanie się na tyle giętki, aby można go było później zwinąć.

Wymij z wody i odetnij zgrubienia na dole liści, aby uzyskać płaską powierzchnię.

Połącz w dużej misce składniki na gołąbki, oprócz kapusty.

Dodaj około 2-3 łyżki nadzienia do środka liścia kapusty i zwiń. Upewnij się, że oba końce są szczelnie zamknięte. Powtórz czynności z pozostałymi liśćmi. Odstaw zwinięte gołąbki na bok.

Ułóż warstwowo gołąbki w wolnowarze i polej pozostałym sosem.

Gotuj na HIGH przez 4 godziny lub na LOW przez 8 godzin.