

Ленивые голубцы

Вам понадобится

Фарш домашний	400 г
Капуста свежая	300 г
Лук репчатый	170 г
Морковь	200 г
Яйцо	1 шт.
Рис	60 г
Томатная паста	100 г
Вода	300 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** Капусту мелко нацинковать. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке. Рис промыть.
- 2** В отдельной миске смешать фарш с капустой, луком, морковью, рисом, яйцом, солью и перцем. Тщательно перемешать. Сформировать овальные голубцы..
- 3** Томатную пасту смешать с водой, добавить соль. Выложить голубцы в чашу мультиварки, залить соусом. Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 1 час 30 минут.