

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 нашинковать. 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.