

Ленивые голубцы

Вам понадобится

Говяжий фарш	1 кг
Капуста белокочанная	600 г
Лук репчатый	500 г
Морковь	200 г
Рис	130 г
Чеснок	45 г
Яйцо	2 шт
Сметана	300 г
Томатная паста	100 г
Укроп	15 г
Растительное масло	30 мл
Вода	700 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Лук и капусту нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке. Укроп и чеснок измельчить.

- 2 Для соуса в чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 25 минут. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и морковь, готовить, периодически помешивая. За 10 минут до конца программы добавить половину чеснока, томатную пасту, соль и перец, перемешать. За 2 минуты до конца программы добавить сметану, перемешать.
- 4 Пока готовится соус, в миску выложить фарш, добавить оставшийся лук и чеснок, укроп и промытый рис, перемешать. Далее добавить яйца и капусту, тщательно перемешать.
- 5 Сформировать голубцы по 120 г каждый и выложить в чашу мультиварки. Каждый слой голубцов залить соусом. Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 3 часа. Готовить до конца программы.

Ленивые голубцы