

Gołąbki z wołowiną

Gołąbki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Kapusta, Marchewka, Olej, Pieprz czarny mielony, Ryż, Sól, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Zamrożone gołąbki przełożyć do garnka. Przygotować sos z marchewki i cebuli; opcjonalnie można dodać śmietanę lub pastę pomidorową. Dodać sos do gołąbków, zalać wszystko szklanką wody i dusić pod przykryciem na średnim ogniu — latem przez 40 minut, zimą przez 1 godzinę i 30 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

