



# Wrap sfeclă

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **25 min**

Timp total **1h**

Dimensiunea porției **4 porții**

## Ingredient

- 1 Ceapa, înjumătățită
- 1 Cățel de usturoi
- 500 g Carne tocată, amestecată
- 1 ou
- 60 g pesmet
- 2 linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- 500 g frunza de sfecla
- 1200 g Apă
- 280 g orez

## Sos

- 500 g lapte
- 100 g crema de branza
- 40 g făină
- ½ Buchet de patrunjel de frunze, fara tulpini
- 2 Preț piper
- 2 Preț nucșoară

## Pregătire

1. Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 7**.
2. Adăugați carnea tocată, oul, pesmetul, 1 linguriță de sare și piper, frământați **aluatul /1 min.** și formați 12-16 rulouri alungite din carnea tocată.
3. Înfășurați rulourile de carne cu frunze de chard și împrăstiați-le în recipientul Varoma și în raftul Varoma.
4. Adăugați apă și 1 linguriță de sare în vasul de amestecare, adăugați inserția de gătit, cântăriți orezul, adăugați Varoma și gătiți timp de **29 min./Varoma/pasul 1**. Puneți deoparte Varoma și inserția de gătit. Goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit.

## Sos

1. Se adaugă 100 g lichid de gătit, lapte, cremă de brânză, făină, pătrunjel, piper și nucșoară în vasul de amestecare, se amestecă 5 sec./viteză 8 și se încălzește timp **de 5 min./90°C/pasul 2.5**. Se serveste folie chard si orez cald cu sosul.

## Sugestii & Sfaturi

- Alternativ, puteți folosi și frunze de varză savoy, pe care le albiți pur și simplu în Varoma timp de aproximativ 10 minute.

## Pregătire

- 1 Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 7**.
- 2 Adăugați carnea tocată, oul, pesmetul, 1 linguriță de sare și piper, frământați **aluatul 1 min.** și formați 12-16 rulouri alungite din carnea tocată.
- 3 Înfășurați rulourile de carne cu frunze de chard și împrăștiați-le în recipientul Varoma și în raftul Varoma.
- 4 Adăugați apă și 1 linguriță de sare în vasul de amestecare, adăugați inserția de gătit, cântăriți orezul, adăugați Varoma și gătiți **timp de 29 min./Varoma/pasul 1**. Puneți deoparte Varoma și inserția de gătit. Goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit.

## Sos

- 5 Se adaugă 100 g lichid de gătit, lapte, cremă de brânză, făină, pătrunjel, piper și nucșoară în vasul de amestecare, se amestecă 5 sec./viteză 8 și se încălzește timp de 5 min./90°C/pasul 2.5. Se serveste folie chard si orez cald cu sosul.