

Gołąbki

data aktualizacji: 2019.03.27 autor: Redakcja



Składniki:

- główka kapusty białej lub włoskiej
- 15 dag ryżu
- 10 dag cebuli
- 0,5 kg mięsa mielonego
- koncentrat pomidorowy
- natka pietruszki
- koperek
- tłuszcz
- sól
- pieprz
- śmietana
- mąka pszenna
- rosół

Przygotowanie:

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, wyciąć głąb, opłukać, zalać dużą ilością wrzącej wody. Obgotować aż liście zmiękną. Następnie kapustę wyjąć, oddzielić liście, ścinać grube „nerwy” nie uszkodzając liści. Ryż ugotować, cebulę podsmażyć. Wszystkie składniki wymieszać z mięsem. Na przygotowanych liściach okładać nadzienie, złożyć ich brzegi do środka i zwinąć w rulon. Ułożyć w naczyniu i zalać rosołem lub wodą. Dusić do miękkości pod przykryciem. Pod koniec duszenia wlać śmietanę wymieszaną z mąką i koncentratem pomidorowym.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Michowic.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31465-golabki>