

## Drobiowe gołąbki bez zawijania



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso</b>	z indyka 500 gram
<b>jajko</b>	1
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Przyprawa do mięs Prymat</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	4 szklanki
<b>kostki rosółowe</b>	2
<b>koncentrat pomidorowy</b>	5-6 łyżek
<b>kapusta</b>	młoda 1 mała główka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso z indyka mielimy w maszynce na mielone.
- KROK 2 Do zmielonego mięsa wbijamy jajko, wsypujemy bułkę tartą i przyprawy do smaku. Wyrabiamy - mieszamy. Z masy mięsnej formujemy klopsiki.
- KROK 3 W głębszej patelni zagotowujemy wodę z kostkami rosółowymi i koncentratem pomidorowym.
- KROK 4 Kapustę rwiemy na kawałki. Połowę wkładamy do sosu.

KROK 5

Następnie do sosu wkładamy klopsiki. Przykrywamy resztą kapusty. Dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 40 minut. (w razie potrzeby sos można zagęścić)