

## Gołąbki bez zawijania



**JOANNA30**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1/2 kg
<b>ryż</b>	1 torebka
<b>mięso mielone</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1/2
<b>ząbek czosnku</b>	1
<b>kasza manna</b>	1/2 szkl
<b>jajko</b>	2
<b>sól</b>	
<b>sos pomidorowy</b>	
<b>bulion</b>	1/2 l
<b>pomidory krojone z puszki</b>	1
<b>keczup pikantny</b>	1/2 szkl
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować na półtwardo, ostudzić. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Wszystkie składniki na gołąbki przełożyć do większej miski i dokładnie wyrobić ręką masę aby łatwo można było formować kotleczki.
- KROK 2 Gdyby masa była za rzadka dodać jeszcze trochę kaszy manny. Uformować gołąbki, obsmażyć na rozgrzanym oleju i przełożyć do naczynia żaroodpornego.

KROK 3

Sos: Wszystkie składniki zmiksować i doprawić. Zalać gołąbki. Piec ok 1 godziny w 170 stopniach.