

GOŁĄBKI POLANE SOSEM PODANE Z ZIEMNIAKAMI



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gołąbki

ryż	2 worki
mięso mielone	1,5 kg.
kapusta biała	1 sztuka
kwasek cytrynowy	1 łyżeczka
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku

SOS DO GOŁĄBKÓW:

mąka	3 łyżki
śmietana	3 łyżki
wywar z gołąbków	ok. 2 l.
przecier pomidorowy	- -
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* do
gołąbków
potrzebna
będzie: łyżka
oleju i kostka
rosółowa.

GOŁĄBKI:
Kapustę
umyć,
wykroić głąb,
odparzyć w
wodzie z
kwaskiem
cytrynowym,
wyjąć, zdjąć
liście i
przestudzić.

Do mięsa
mielonego
dodać
ugotowany w
osolonej
wodzie ryż,
sól oraz
pieprz do
smaku i
wymieszać.

Farsz
zawinąć w
liście
kapusty. Na
dnie naczynia
umieścić
liście
kapusty.
Dodać łyżkę
oleju,
układać
gołąbki.
Zalać
wszystko
bulionem z
kostki do 3/4
wysokości
gołąbków.
Przykryć i
dusić do
miękości.

SOS: Cebulę
zetrzeć,
podsmażyc
na maśle,
dolać bulion z
gołąbków,
przecier i
przyprawić.

Mąkę
wymieszać z
niewielką
ilością wody,
dodać
śmietanę i
dokładnie
rozprowadzić,
zagotować.

Gołąbki połączyć
sosem.
Podawać z
ziemniakami.

SMACZNEGO
!!!