

## Gołąbki w sosie pomidorowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na gołąbki:

<b>mięso z łopatki wieprzowej mielone</b>	800 gramów
<b>mięso z karkówki wieprzowej mielone</b>	200 gramów
<b>kapusta włoska</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>Przyprawa do potraw Kucharek</b>	2 łyżki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>ryż</b>	100 gramów
<b>bulion warzywny Kucharek</b>	3 litry
<b>Przyprawa do potraw Kucharek</b>	1 łyżka

#### Na sos pomidorowy:

<b>passata pomidorowa</b>	500 mililitrów
<b>śmietana 36%</b>	50 mililitrów
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>Przyprawa do potraw Kucharek</b>	1 łyżka
<b>olej rzepakowy</b>	50 mililitrów

## SEKRETY POLSKIEJ KUCHNI - GOŁĄBKI KROK PO KROKU

### **Gołąbki:**

W dużym garnku zagotować wodę, wyciąć głąb z kapusty i włożyć ją do garnka, przykryć pokrywką i parzyć. Co około 2 minuty zdjąć jeden lub dwa liście i odłożyć na talerz. Pozostałą część kapusty gotować dalej.

Łopatkę oraz karkówkę pokroić w kostkę i zmielić w maszynce o drobnym sitku. Do zmielonego mięsa dodać jajka i pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie wymieszać z ryżem. Całość doprawić Przyprawą do potraw Kucharek. Na liściach kapusty formować mięsną kulkę i zwiijać w liście kapusty w zamknięte obustronnie krokiety. Gołąbki gotować w garnku na liściach kapusty zalane bulionem warzywnym około 1 h.

### **Sos pomidorowy:**

Na rozgrzanym oleju przesmażyć pokrojone drobno cebulę z czosnkiem, dodać passatę pomidorową, śmietanę i doprawić Przyprawą do potraw Kucharek. Całość zagotować.

Gołąbki podawać polane sosem pomidorowym.

### **POZNAJ SEKRET DOMOWYCH GOŁĄBKÓW**