

Gołąbki w sosie pomidorowym



IZABELA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szt
mięso mielone	1 kg
ryż	2 torebki
cebula	1 szt
natka pietruszki	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	100 ml
przecier pomidorowy	500 ml
śmietana 18 proc	200 ml
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	
pieprz	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w posolonej wodzie około 10 minut. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju. Kapustę myjemy, wycinamy głąb, wkładamy do dużego garnka, zalewamy gorącą wodą i gotujemy. Do mięsa dodajemy ostudzony ryż, cebulę, pietruszkę, przyprawiamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Z kapusty zdejmujemy po jednym liściu, odcinamy zgrubienia, nakładamy na niego farsz i zwijamy tak jak kroieta. W na dnie dużego garnka układamy część pozostałych liści, wkładamy wszystkie gołąbki i przykrywamy pozostałymi liśćmi. Całość zalewamy bulionem i gotujemy na małym ogniu do miękkości kapusty. Gdy kapusta będzie mięka wyjmujemy na talerz, do bulionu dodajemy przecier pomidorowy, koncentrat pomidorowy i śmietanę. Msało roztapiamy na patelni, dodajemy mąkę, wszystko razem smażyemy cały czas mieszając, do uzyskania jednolitej masy i lekkiego przyrumienia. Dodajemy kilka łyżek sosu, mieszamy i całość wlewamy do sosu. Gołąbki wkładamy do sosu i dusimy jeszcze kilka minut.