

## Gołąbki w sosie pomidorowym



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	1 kg
<b>kapusta</b>	1 głowa
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę włożyć do garnka, zalać wodą i gotować, podczas gotowania zdejmując miękkie liście. Mięso wymieszać z jajkami, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać posiekaną drobno i podsmażoną na oliwie cebulkę. Wyrobić farsz mięsny( można dodać także dowolne zioła). Farsz nakładać na miękkie liście kapusty, zawijać. Gołąbki wkładać do garnka, zalać wodą, która została z gotowania kapusty. Gotować przez 40- 50 minut, sos doprawić do smaku solą i pieprzem, zaprawić mąką i koncentratem pomidorowym( można także dodać śmietanę). Pod koniec gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki.

RADA: Jeżeli nie chcemy, aby gołąbki przywarły do dna garnka możemy włożyć na dno pokrywkę od mniejszego garnka.