

Gołąbki z kaszą



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	70 dkg
kasza	1 woreczek
cebula	
jajko	
kapusta	
Liść laurowy suszony Prymat	2
pieprz	5 ziaren
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
kostka mięsna	
przecier pomidorowy	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso dajemy do garnka z wodą i gotujemy do miękkości razem z liściem laurowym, zielem angielskim, ziarenkami pieprzu. Pod koniec doprawiamy kucharkiem. Wyciągamy, chłodzimy i mielimy razem obraną cebulką. Kaszę gotujemy w osolonej wodzie. Z kapusty odrywamy liście i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Do zmielonego mięsa z cebulką dodajemy jajko, doprawiamy do smaku i mieszamy z ugotowaną kaszą. Mieszamy. Na ugotowane liście kapusty dajemy farsz i zwijamy. SOS; 3/4 litra wody wlewamy do garnka dodajemy kostkę mięsną i gotujemy. Jak będzie się gotować dodajemy przecier i mieszamy. Zagęszczamy zawiesiną zrobioną z mąki i wody. Doprawiamy do smaku. Przygotowanym sosem polewamy gołąbki.