

Gołąbki z kiszonej kapusty



ALICJAJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Liście kiszonej kapusty
mięso mielone
ryż
cebu;a
koncentrat pomidorowy
natka pietruszki
natka selera
koperek
ziele angielsie
masło
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście kapusty obgotować, ryż obgotowany zmieszać z mięsem i cebulą pokrojoną w kostkę, przyprawić. Zawijać w liście jak tradycyjne gołąbki. Masło rozpuścić z papryką, dodać natki i koperek. gołąbki układać na dnie garnka, na przemian z sosem. zalać wodą. dusić gdy będą miękkie dodać zasmażkę.