

Gołąbki z mięsem i warzywami



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	1 kg
kapusta pekińska	1 główka
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
sól do smaku	
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso umyć i zmielić w maszynce do mięsa, marchew i pietruszkę zetrzeć na tarce jarzynowej, paprykę i cebulę drobno pokroić. wymieszać mięso z warzywami, jajkami i doprawić do smaku

z kapusty pekińskiej delikatnie zdjąć liście i sparzyć w lekko osolonej wodzie. zwijać farsz w liście kapusty, gołąbki ułożyć w brytfance podlać wodą lub bulionem i dusić na małym ogniu 45 minut.

podawać z dowolnym sosem