

## Gołąbki z młodej kapusty, kaszy pęczak z pomidorami Tomka Jakubiaka



### FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>pomidor malinowy</b>	1 szt
<b>papryka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	5 szt
<b>jaja</b>	2 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>cebula</b>	1 szt
<b>pomidory krojone w puszcze</b>	440 g
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>bulion warzywny</b>	1/2 szklanki
<b>koperek</b>	1 garść
<b>pęczak</b>	1 szklanka
<b>kapusta</b>	15 młoda

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tomek Jakubiak poleca:

Z kapusty wytnij głąb i wrzuc ją do gorącej wody. Dodaj cukier, aby kolor został bardziej intensywny. Poczeka chwilę, aż liście same zaczną odchodzić. Gotowe liście zanurz w zimnej wodzie.

Pomidora, paprykę, cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Natkę pietruszki posiekaj. Warzywa połącz z ugotowaną kaszą pęczak. Do farszu dodaj 2 całe jaja i dopraw go solą i pieprzem. W garnku na dnie ułóż liście kapusty. Na nie układaj gołąbki.

Przygotuj pomidorową zalewę. Na patelni podsmaż czosnek, cebulę. Dodaj pomidory i cukier. Dopraw solą i pieprzem. Wlej bulion i poczeka aż sos się zagotuje. Do gotowego sosu dodaj garść kopru. Gołąbki zalej sosem pomidorowym i gotuj 25-30 minut.