

Gołąbki z młodej kapusty z ryżem i mięsem mielonym



HALINAH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz

ryż	5 woreczków
mięso mielone	60 dag
cebula	2 sztuki
sól	
czarny pieprz mielony Prymat	
przyprawa do potraw Kucharek	
czosnek	3 ząbki

Pozostałe składniki

kapusta	1 główka
kostka rosołowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Jest to przepis na gołąbki z młodej kapusty, 1 dużej główki lub 2 małych. Ostatecznie wyjdzie całe dość duże naczynie żaroodporne gołąbków. Zaczynamy od zagotowania wody w dużym garnku. (Nie za dużo wody, gdyż trzeba w garnku zanurzyć całą główkę kapusty). Parzymy młodą kapustę w wodzie, z 2-3 minuty i odcinamy stopniowo zewnętrzne liście. Po odcięciu zewnętrznych nadal parzymy i odcinamy kolejne liście.

- KROK 2 Zabieramy się za przygotowanie farszu. Drobno kroimy 2 cebule, podsmażamy na margarynie. Mięso mielone 60 dag ma być surowe np. z łopatki/karkówki/indyka/królika. Do mięsa dajemy ciepłą podsmażoną cebulę. mieszamy.
- KROK 3 Dobrze ugotować 5 woreczków ryżu, nie polewać ich zimną wodą. Gorące dajemy do farszu, mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do dań Kucharek. Wyciskamy 3 ząbki czosnku. Całość dobrze mieszamy i farsz będzie już gotowy.
- KROK 4 Z liści i farszu formujemy kształt gołąbków.
- KROK 5 Spód naczynia żaroodpornego przykrywamy liściem kapusty. Układamy ciasno gołąbki.
- KROK 6 Na górę gołąbków do naczynia żaroodpornego również dajemy liście kapusty.
- KROK 7 Przygotowujemy bulion. Wykorzystujemy do niego wodę, w której parzyliśmy kapustę. dodajemy kostkę rosołową. Gołąbki prawie do pełna zalewamy bulionem.
- KROK 8 Zamykamy naczynie żaroodporne i wstawiamy do piekarnika. Gołąbki z młodej kapusty trzymać w piekarniku do 1 godziny w temperaturze 170 stopni.
- KROK 9 Podajemy na gorąco np. z sosem.