

## gołąbki z wołowiną



### LUSI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 szt
<b>kapusta biała</b>	główka
<b>jajko</b>	szt
<b>natka pietruszki</b>	troche
<b>kukurydza</b>	puszka
<b>wołowina</b>	1/2 kg
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapuste oczyścić i gotuj w osolonej wodzie, następnie podziel ją na liście a najgrubszy biały trzon na liściach odetnij. mięso wołowe zmiel i podsmaż na tłuszczu z posiekaną cebulką, dodaj do niego posiekaną drobno natkę pietruszki a na samym końcu odsączoną z zalewy kukurydzę. dopraw do smaku solą i pieprzem. jajko ugotuj na twardo, pokrój w kostkę i wymieszaj z farszem który nakładaj na liście kapusty i zwijaj gołąbki. gołąbki ułóż w naczyniu żaroodpornym i zapiecz