

## Siekane gołąbki w sosie



**SABINA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1 kg
<b>mięso mielone</b>	0,5 kg
<b>jaja surowe</b>	3 szt
<b>ryż</b>	1 szkl
<b>kasza manna</b>	1 szkl
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>olej do smażenia</b>	
<b>woda</b>	250 ml
<b>koncentrat pomidorowy</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>bulion</b>	1 kostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę posiekać, posolić odstawić do lodówki na godzinę, po tym czasie odsączyć powstałą wodę. Cebulę pokroić w kostkę podsmażyć, dodać do kapusty, dodać również mięso mielone, ryż, kaszę, jajka oraz przyprawy, dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Z powstałej masy formować zrazy, smażyć z obu stron na złoty kolor.
- KROK 3 Usmażone gołąbki przełożyć do garnka obłożonego na dnie liśćmi kapusty.

KROK 4 Gołąbki zalać roztworem wody z kostką bulionową, wierzch również przykryć kapustą, dodać koncentrat pomidorowy i gotować godzinę na wolnym ogniu.

KROK 5 Smacznego :)