

zielone gołąbki



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół z kury	3 kostki
mięso mielone wołowe	1 kg
ryż	2 torebki
jajko	2 szt
przecier pomidowroy	1 szt
kapusta włoska	1,5 główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj główkę kapusty pozostałą połowę drobno posiekaj.z mięsa mielonego,jajek ryżu i posiekanej kapusty zrób farsz,przypraw.uformuj pulpeciki i zwiń w ugotowane liście kapusty.lekko obsmaż z obu stron.ułóż w dużym garnku zalej wodą w której była gotowana kapusta,dodaj kostki bulionowe i dusz po przykryciu 25 minut,dodaj przecier i dusz dalsze 10 minut.podaj z ryżem