Gołąbki



KLAUDIA879

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	1-2 główki
karkówka	1 kg
jajko	1 szt
cebula	3 szt
sól, pieprz, gałka muszkatołowa (świeżo starta) do smaku	
Przyprawa do zup Kucharek- w plynie	
olej	2 łyzki
ryż	1 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować kapustę w osolonej wodzie, oddzielić liście. Przygotować farsz: wymieszać dokładnie zmielone mięso, ryż, jajko, przyprawy i cebulę. Farsz zawijać w liście. Na dnie brytfanny ułożyć kilka liści kapusty, podlać lekko wodą i układać warstwami zawinięte gołąbki. Przykryć liśćmi kapusty. Piec w temp. ok. 220 stopni, aż liście z wierzchu się zrumienią. Doskonale smakują polane oliwą z oliwek lub sosem pomidorowym.