Gołąbki bez zawijania mojej mamy

PATRYCJA40

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	0,5 szklanka
grysik	0,5 szklanka
mięso mielone	0,5 kilogram
sól	do smaku
pieprz cały mielony Prymat	do smaku
czosnek ząbki	
ryż	1 (sypki, nieugotowany)
kapusta	0,5 średnia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, nasolić, później oddusić. Do odduszonej kapusty dodać ryż, kaszę, grysik, mięso, sól, pieprz, cebulę, 1 ząbek czosnku (wszystko surowe). Wszystko wymieszać i robić sznycelki, które obsmażamy na tłuszczu. Obsmażone gołąbki poukładać do garnka (luźno, bo będą rosły) i zalać gorącą wodą, dodając 1 kostkę rosołową. Gotować lub zapiekać w piekarniku ok 1 godzinę. Można zrobić do tego sos pieczarkowy ze świeżych pieczarek, albo pomidorowy.
Jak kilka lat temu pierwszy raz mama je zrobiła, to od razu wszyscy oszaleli na punkcie tych gołąbek. Teraz jest to nierozerwalna część naszej kuchni:)