

gołąbki z kaszą manną bez zawijania



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

2 jaja
1/2 kg mięsa mielonego wieprzowego
1/2 kg kapusty młodej
1 szklanka kaszy mannej
sól
pieprz
1 cebula
kucharek-do smaku

Wykonanie:

Kapustę młodą kroimy, solimy i odciskamy, kaszę, doprawiamy do smaku przyprawami: solą, pieprzem, Kucharkiem, mieszamy z mięsem mielonym i jajami. Wszystkie składniki łączymy i formujemy takie kotleciki, smażymy na oleju, a potem dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez ok 15 min. Można podać z sosem pomidorowym lub udusić je w tym sosie, aby kapusta zmiękła.