

Gołąbki bez zawijania \"Wieluńskie\"



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

opakowanie mięsa mielonego z indyka
1/2 główki kapusty świeżej
1 duża cebula
1 szkl. suchego ryżu
1 szkl. kaszy mannej
2 całe jajka
1 i 1/2 litra wody
3 kostki bulionu drobiowego
pieprz
sól
kucharek
słoiczek przecieru pomidorowego

Wykonanie:

Kapustę i cebulę siekamy w kostkę, dodajemy do nich mięso mielone, ryż i kaszę oraz jajka. Przyprawiamy do smaku pieprzem, solą, Kucharkiem. Mieszymy wszystko i formujemy kotleciki. Podpiekamy na patelni, (tak jak kotlety mielone). Przekładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy wodą z kostkami bulionu, oraz dodajemy przecier ze słoiczka. Pieczemy ok 1 i 1/2 h w temp. 180 C.