

„Gołąbki\" wg córki Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone mieszane(wołowo-wieprzowe)	35 dag
Czosnek suszony Prymat	do smaku
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
pieprz mielony czarny Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
mąka	do obtoczenia
natka pietruszki	1/2 pęczka
koper	1/2 pęczka
cukier	do smaku
olej do smażenia	
papryka mielona	do smaku
masło	2 łyżka
rosół drobiowy	1 sztuka
przecier pomidorowy	10 dag
cebula	1 sztuka
ryż ugotowany	10 dag (1 woreczek)
kapusta włoska	35 pokrojona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zalać litrem wody i gotować 15 minut od zagotowania. Odcedzić (odciskając mocno na sicie) zachowując wywar.

Cebulę drobno pokroić i zrumienić na 2 łyżkach oleju .

Wyrobić mięso z kapustą , ryżem , cebulką , czosnkiem , koprem , jajkami .Doprawić masę solą , pieprzem, papryką , majerankiem . Uformować 12-15 kotlecików , oprószyć mąką .Obsmażyć na rozgrzanym oleju .

Przecier pomidorowy rozrobić z wodą z gotowania kapusty .Dodać : Bulionetkę ,masło, sól, pieprz, cukier , paprykę mieloną .Ogrzewać aż Bulionetka i masło się rozpuszczą .Doprawić sos do smaku ketchupem .

Ułożyć kotlety w szerokim rondlu o grubym dnie (2 warstwy). Zalać sosem kotleciki. Dusić na małym gazie 20 minut . Wyjąć delikatnie,, gołąbki \" i zostawić do ostudzenia. Sos zaciągnąć śmietanką.

Przed podaniem włożyć ponownie ,, gołąbki \" w sosie i podgrzać (jeśli zostawi się je w sosie to naciągną sosu i będą się rozpadać , a tak można podgrzać tyle ile potrzeba).

Ja podaję wzorem córy same ,, gołąbki \" w sosie bez ziemniaków bo przecież jest już w nich ryż - tylko posypane natką pietruszki .Smaczne .Zbliżone smakiem do oryginalnych gołąbków w kapuście a zdecydowanie mniej z nimi pracy , a co jeszcze ważne przy gotowaniu dla 2 osób to to , że nie potrzeba kupować całej kapusty , a starczy mieć kawałek .