

Gołąbki z miesem po mojemu



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso - łopatka wieprzowa	50 dag
ryż	2 szklanki
cebula	2 szt. duże
czosnek	3-4 ząbki
Kucharek przyprawa do potraw	2 ły
pomidory w przecierze	1 puszka
olej	
sól, pieprz	
boczek	50 dag
kapusta włoska	1 średnia szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę sparzyć, Wyciąć twarde nerwy. Ryż ugotować w 4 szkl. wody z dodatkiem kostek rosołowych. Ostudzić. Mięsa zemleć. Cebulę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju, Wszystkie składniki farszu wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Nakładać na liście kapusty i zawiązać gołąbki. Naczynie żaroodporne posmarować olejem, wyłożyć liśćmi kapusty i układać gołąbki. Miedzy gołąbki wkładać ząbki czosnku. pomidory zmiksować, dodać soli, cukru i zalać tym przecierem gołąbki. Wstawić do piekarnika i dusić ok 45 min.