

Gołąbki w sosie pomidorowym



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1 główka
cebula	2 sztuki
ryż	20 dkg
łopatka wieprzowa	1/2 kg
jaja	2 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obgotować w osolonej wodzie. Delikatnie porozdzielać liście odkrawając twarde części. Łopatkę zmielić. Dodać do niej surowe jajka oraz posiekaną i zeszkloną cebulę. Doprawić do smaku. Na każdym liściu sałaty układać farsz, zwinąć gołąbki. Ułożyć je w rondlu, podlać wodą (żeby woda je zakryła) i dusić do miękkości. Kiedy będą gotowe wyjąć je z wody, dodać koncentrat, doprawić do smaku, kiedy zacznie się gotować zagęścić mąką wymieszaną z odrobiną zimnej wody. Podawać gołąbki polane sosem.