

## Buni eksperyment z leniwymi „gołąbkami”, :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

35 dag mielonego mieszanego ( wołowo-wieprzowe )

75 dag pokrojonej cienko białej kapusty

2 cebule drobno posiekane

czosnek

sól

pieprz

majeranek

mąka

1/2 pęczka natki pietruszki

1 pęczek kopru

cukier

papryka mielona

olej

2 łyżki masła

bulion drobiowy

1 kostka

przecier pomidorowy

8-10 g

jajko

2 szt.

ryż

10 dag (ugotowany)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zalać litrem wody i gotować 35 minut od zagotowania. Odcedzić ( odciskając mocno na sicie ) zachowując wywar.

Półwę włożyć do garnka podlać 2 szklankami wody z gotowania , dodać połowę kopru , masło, Bulionetkę i dusić na małym gazie dalej.

Cebulę drobno pokroić i zrumienić na 2 łyżkach oleju .

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

Do kapusty ( ma być miękka ) dodać przecier pomidorowy. Doprawić cukrem , pieprzem .

Ułożyć na kapuście kotlety . Dusić na małym gazie 20 minut .

Podaję z ziemniakami z wody .

Smakują jeszcze lepiej niż te duszone w samym sosie pomidorowym , bardziej zbliżone są smakiem do oryginalnych gołąbków .