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 pęczkek 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.
Połowę 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 .
Podałam z ziemniakami z wody .
Smakują jeszcze lepiej niż te duszone w samym sosie pomidorowym , bardziej zbliżone są smakiem do oryginalnych gołąbków .