

Gołąbki a la Leopard



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	2 szt
ząbek czosnku	1 szt
przecier pomidorowy	1/2 puszki
śmietana	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	
biała kapusta	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z liści wyciąć zgrubienia u nasady, wrzucić na 2 minuty do osolonego wrzątku, wyjąć, przestudzić, posypać białym pieprzem. Rozkrojonym czosnkiem przetrzeć liście kapusty z jednej strony. Każdą kiełbasę zawinąć w dwa liście, możliwie ciasno i dokładnie. Ułożyć "gołąbki" w naczyniu żaroodpornym, podlać kilkoma łyżkami wody, przykryć, zapiekać w rozgrzanym piekarniku około 25 minut. Zdjąć pokrywę, posmarować je koncentratem wymieszanym ze śmietaną i jeszcze bez przykrycia zapiekać - aż powierzchnia lekko zbrązowieje. Podawać bardzo gorące z pieczywem lub odsmażanymi na słońcu ziemniakami.