Cygańskie gołąbki

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1/2 kg
ryż	1 szk
kasza manna	1/2 szk
jajko	5 szt
czosnek	1 ząbek
sól i pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek mały
mąka do obtaczania	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	2 szt
śmietana słodka	1/4 szk
mąka	2 łyżki
kostka rosołowa	3 szt
cebula	1 szt
kapusta	1 świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i mielimy razem z cebulą. Do miski przekładamy mięso, kapustę ścieramy na tarce o grubych oczkach, wsypujemy kaszę i ryż, dodajemy jajka, rozgnieciony czosnek, 1 łyżeczkę soli i 1/2 łyżeczki pieprzu.

Wszystko dokładnie mieszamy, formujemy kotlety i smażymy na oliwie z obu stron. Usmażone kotlety układamy w brytfannie, zalewamy wodą z rozrobionym koncentratem (wody tyle aby całkowicie przykryła gołąbki), rozkruszamy kostki rosołowe, dodajemy liść i ziele angielskie i dusimy około 40 minut. Gołąbki zwiększą swoją objętość, więc w razie konieczności dolać wody, aby cały czas były zakryte płynem. Rozrabiamy mąkę ze śmietaną i zagęszczamy sos, zagotowujemy. Podajemy z chlebem.

SMACZNEGO.

Z tej ilości składników wychodzi około 35 sporych gołąbków.