

Gołąbki w sosie pomidorowym



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szt
ryż	2 szklanki
mięso wieprzowe	35-40 dag
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
sól	
pomidory	2 kg
kostki rosołowe	2 szt
śmietana 12%	100 ml
mąka pszenna	2 łyżki
jajko	2 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w osolonej wodzie, mięso mielimy, kapustę nacinamy przy głąbie i gotujemy chwilę w dużym garnku. Zdejmujemy zewnętrzne liście i znowu gotujemy, aby "odeszły" większe liście. Ugotowany, ostudzony, ryż mieszamy z mielonym mięsem, jajkiem i koncentratem pomidorowym. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kucharkiem. Zawijamy farsz w kapustę, formując zgrabne gołąbki, które układamy w garnku jeden na drugim i dusimy z dodatkiem niewielkiej ilości wody około godziny. Pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skóry, kroimy na małe kawałki, dusimy 10 minut. Po ostygnięciu pomidorki miksujemy i przecieramy przez sito, aby pozbyć się pestek. Dodajemy kostki rosołowe oraz makę ze śmietaną. Gdy gołąbki się podduszą, zalewamy je sosem pomidorowym i próżymy jeszcze około 10 minut.