Gołąbki tradycyjne

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 kg
ryż	400 g
cebula	1-2 szt
jajko	1-2 szt
sól, pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek mały
kapusta	1-2 główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę parzymy, zdejmujemy po kolei liście i odcinamy nerwy.

Ryż gotujemy.

Mięso mielimy, cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.

Do miski wkładamy ostudzony ryż, mięso, cebulę, jajka i przyprawy do smaku. Mieszamy.

Na każdy liść układamy porcję farszu i zwijamy najpierw dół potem boki i zwijamy w rulon.

Gołąbki układamy do wyłożonej liśćmi kapusty brytfanny.

Z wodą rozrabiamy koncentrat, dodajemy trochę soli i pieprzu.
Zalewamy gołąbki aby były prawie przykryte i gotujemy na niewielkim ogniu do miękkości kapusty.

Jeżeli ktoś lubi to może osobno przygotować sos pomidorowy i polać gotowe gołąbki.