Gołąbki z 3 rodzajów mięs

RENIA1

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	300 g
mięso mielone wieprzowe	300 g
mięso mielone drobiowe	300 g
kapusta biała	1 głowa
ryż	2 torebki
pieprz	
sól	
jajko	1 szt
majeranek	
oliwa	
przecier pomidorowy	2 słoiki
Liść laurowy suszony Prymat	
śmietana 12%	0,5 szklanki
mąka	2 łyżki
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ugotuj ryż. Wyłóż na talerz żeby ostygnął.

KROK 2 Wytnij trzon kapusty. Parz ją w dużym garnku przez 10 min. Zdejmuj po kolei sparzone liście. Jeśli się pojawią twarde, znowu wrzuć kapustę do gotującej wody.

KROK 3 Mięsa zmiel. Dodaj ryż. Dopraw solą, pieprzem, majerankiem. Wrzuć jajko, wymieszaj dokładnie ze sobą wszystkie składniki.

KROK 4 Porcję mięsa zawijaj pojedynczo w liście kapusty, wycinając wcześniej twardy środek. W dużym garnku na spód ułóż liście kapusty. Układaj na nich gołąbki. Skrop gołąbki oliwą, zalej przecierem. Dodać liść laurowy i ziele angielskie. Duś całość ok godziny.

KROK 5 Gdy gołąbki już będą gotowe, odlać sos pomidorowy i zaprawić mąką i śmietaną. Można doprawić wg smaku. Polać gołąbki i podawać na ciepło.