

Gołąbki klasyczne z kapusty włoskiej



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1 główka
mięso mielone	500 gram
ryż długoziarnisty	200 gram
cebua	1 sztuka
jajko	1 sztuka
majeranek	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	3-4 łyżki
śmietana	1/2 szklanki
bulion	2 szklanki
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kapusty wycinamy głąb, liście delikatnie rozdzielamy i musimy obgotować w osolonej wodzie, by się łatwo związały. Odkrajamy zgrubiałe nerwy liściowe. Mięso mielone mieszamy z ugotowanym na półtwardo ryżem, choć czasami pomijam ten krok, bo w czasie dość długiego gotowania ryż w gołąbkach i tak nam się ugotuje. Następnie dodajemy jajko, podsmażoną cebulkę pokrojoną w kosteczkę, doprawiamy pieprzem, solą, majerankiem i wszystko dokładnie mieszamy. Farsz układamy na liściach kapusty, zakładając boki liści do środka, a następnie związamy. Gołąbki układamy dosyć ciasno w naczyniu żaroodpornym na liściach kapusty. Podlewamy ok. 1/4 l bulionu i przykrywamy jeszcze liśćmi kapusty. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika ok. 170°C i zapiekamy ok. 1-1,5 godziny. Gdy gołąbki są już miękkie, ale uważajmy aby kapusty nie rozgotować, to wyjmujemy je. Do wywaru dodajemy koncentrat pomidorowy i doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną cukru. Zaprawiamy śmietaną wymieszaną z odrobiną mąki. Zagotować. Włożyć do sosu gołąbki i jeszcze chwilę zapiekamy. Podajemy posypane natką pietruszki. Smacznego!

