

Gołabki z kiszonej kapusty



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 główka kiszonej kapusty

150g cebuli

1 kg ugotowanych kartofli

2 łyżaki smalcu

sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustkę rozdzielić na pojedyncze listki. Cebule posiekać udusić na smalcu, wymieszać z roztartymi kartoflami solą i pieprzem. Nakładać na liście kapusty ciasno zawijać ułożyć w garnku podlać gorącą wodą, posolic je przykryć liśćmi i piec 45 min. w temperaturze 170 stopni