gołąbki z włoskiej kapusty z mięsem

ANDŻELIKA3

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

głowka kapusty włoskiej	1
cebule	2
czosnek ząbki	2
mielona wieprzowina	3/4 kg
jajko	2
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
suszone oregano	1 łyżeczka
bulion drobiowy	2 szt.
ryż	1 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste obrać z wierzchnich liści,obgotować w w dużym garnku około 10-15min.Wyjąć,połozyć na dużym talerzu,żeby ostygła.Wyciąć głąb,podzielić na liście,z każdego wyciąć gruby nerw.Obrać cebule i czosnek,posiekać podsmażyć na rozgrzanym oleju,dodać mięso i ryż,smażyć 15min,ciągle mieszając.Ostudzić.Wbić jajka,przyprawić do smaku,dokładnie wymieszać.Nakładać farsz na liście kapusty,zwijać ścisło.Na dnie płaskiego rondla ułożyć niewykorzystane liście kapusty,na nich ciasno położyć gołąbki.Kostki bulionowe rozpuścić w litrze ciepłej wody,zalać gołąbki.Przykryć i dusić na małym ogniu godzinę