

gołąbki z włoskiej kapusty z mięsem



ANDŻELIKA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka 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 dużym garnku około 10-15 min. Wyjąć, położyć 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 15 min, ciągle mieszając. Ostudzić. Wbić jajka, przyprawić do smaku, dokładnie wymieszać. Nakładać farsz na liście kapusty, zwiijać ściśło. 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.