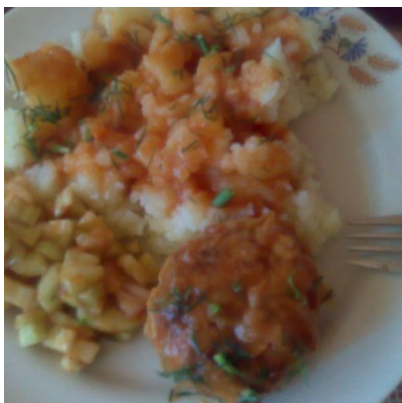


Gołąbki szybciutko



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/4 główki
mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
cebula biała	2 szt.
po 1/2 pęczka pietruszki i kopru	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mąka	
jajko	3 szt.
marchewka	
koncentrat pomidorowy	
kostka rosołowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno pokroić. Dodać do niej posiekaną cebulę, pietruszkę i koper. Doprawić solą pieprzem i vegetą. Wymieszać. Dodać mięso doprawione przyprawą do mielonego. Wbić jajka, dodać bułkę tartą i startą marchewkę. Z masy zagnieść ścisłą masę. Uformować niewielkie okrągłe pulpeciki. Każdy obtoczyć w mące i usmażyć na złotą na patelni. Przełożyć do garnka. Zalać wodą, tak aby gołąbki się przykryły. Dodać pokruszoną kostkę rosołową i koncentrat. Gotować na małym ogniu około godziny. Sos zagęścić mąką rozrobioną z wodą

