

Zapiekane gołąbki



WIOLETTA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gotowane mielone mięso	0,5 kg
pieczarki	40 dag
kapusta	1 szt.
jaja	4 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 g.
bułka	1 szt.
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Średnią główkę kapusty sparzyć i podzielić na pojedyncze liście, ugotowane mięso (z porcji rosołowych, z kości od schabu) obrane zmielić. Zmielić pieczarki i cebulę, przesmażyć na patelni, dodać do zmielonego mięsa, wbić 2 jaja. Bułkę namoczyć, odcisnąć, dołożyć do farszu, dokładnie wymieszać farsz, dołożyć do smaku "kucharka". Farsz zawijać w liście kapusty. Rozbić dwa jaja, dolać przyprawy w płynie "kucharek". Gołąbki panierować w rozbitym jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju, na wolnym ogniu. Gdy się zarumienią ze wszystkich stron zdejmować z patelni.