

Gołąbki wg Babci Basi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka do zagęszczenia sosu

cebula	3-4 szt. drobno pokrojone i usmażone
koperek	1 pęczek posiekany
jajko	4 szt.
kapusta	1 główka
mięso mielone wieprzowo-wołowe	1 kg
ryż	3 woreczki (ugotowany al dente)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrobić z ryżem , cebulą , koperkiem , jajkami i przyprawami . Kapustę zalać wodą w dużym garnku . Doprowadzić do wrzenia. Zdejmować kolejno sparzone największe liście , jak trzeba ścinać najgrubsze nerwy z liści (z tej porcji powinno wyjść ok. 25-30 gołąbków). Na środek każdego liścia kłaść porcję farszu . Zwijać liść zakładając dwa brzegi do środka, a potem rolując w pakunek. Na dno garnka położyć nie wykorzystane liście kapusty. Na nich układać gołąbki zagięciami do dołu . Zalać wodą . Dusić 40 minut . Rozrobić przecier pomidorowy z wywarem i wlać do garnka . Dusić przez 20 minut . Zagęścić sos rozrobioną w zimnej wodzie mąką. Zagotować . Wlać śmietankę .