

Gołąbki w wersji prawie orientalnej :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

12 wierzchnich liści z kapusty białej (sparzonych przy zdejmowaniu - jak przy normalnych gołąbkach)

1 szklanka wywaru z gotowania gołąbków

bulion	1 kostka
olej słonecznikowy	3 łyżki
mleko kokosowe	1 szkl. (gęste)
wiórki kokosowe	4 łyżki
mąka	3 łyżki
mięso mielone drobiowe	25 dag
ryż	10 dag
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze sparzonych liści białej kapusty ściąć gruby nerw tak by nie uszkodzić liścia. Ryż ugotować na sypko na pół miękko . Mięso , ryż , pieprz , trawę cytrynową , 1 łyżkę wiórek kokosowych , szczyptę soli dokładnie wymieszać . Na każdy liść kłaść farsz . Zawijać tak jak tradycyjne gołąbki, podwijając brzegi pod spód. Gołąbki układać w szerokim garnku . W 1,5 litrze gorącej wody rozpuścić bulionetkę i zalać tym gołąbki. Dusić pod przykryciem ok. 1 godziny .Zlać wywar z gotowania gołąbków . Zrobić białą zasmażkę z mąki z 3 łyżkami oleju . Rozprowadzić wywarem z duszenia gołąbków zmieszanym z mlekiem kokosowym ,Dodać wiórki kokosowe. Doprawić sos trawą cytrynową , szczyptą cukru i soli .

Podawać z sosem posypane wiórkami marchewki (surowej) , zielonej części pora i skórki cytrynowej.

