

Falszywe czerwone gołąbki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	300 g
ryż	1 szklanka
smalec	1 łyżka
czosnek przeciśnięty przez praskę	4 ząbki
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
cebula	1 sztuka
kapusta czerwona	2 drobno poszatkowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z grubym dnem wlać 2 szklanki wody i zagotować. Do wrzącej wody dodać smalec, sól do smaku, wsypać ryż i gotować na najmniejszym ogniu 20 minut. Poszatkowaną kapustę oprószyć solą, wymieszać, odczekać kilka minut aż kapusta zmięknie i odcisnąć z soku. Do ostudzonego ryżu dodać mięso mielone, odcisniętą kapustę, jajka, bułkę tartą, cebulę, czosnek, przyprawy i dokładnie wymieszać. Formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć tak, jak kotlety mielone z obu stron na złoty kolor. Smacznego!

Ja podałam fałszywe czerwone gołąbki z sosem pomidorowym (przepis w mojej galerii).