

## Gołąbki z baraniny



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>baranina</b>	60 dag
<b>liście kapusty</b>	10 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>przecier pomidorowy</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	1 łyżeczka
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>tłuszcz do smażenia</b>	
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>ziele angielskie</b>	5 szt
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Baraninę ugotować w wodzie z solą, zieleń i listkiem laurowym. Gdy mięso będzie miękkie, pokroić na podłużne kawałki. Czosnek i cebulę podsmażyć na tłuszczu, rozłożyć mięso na liście kapusty, na każdy kawałek położyć trochę cebuli, zawinąć liście, ułożyć w naczyniu ze stopionym tłuszczem. Podlać minimalną ilością wywaru z baraniny, udusić. Do miękkich gołąbków dodać przecier pomidorowy, przyprawy i dodać śmietanę rozmieszaną z mąką, zagotować. Podawać z ziemniakami.