

Gołąbki w sosie pomidorowym



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 kg
kapusta	1 głowa
jajko	2 sztuki
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
oliwa	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę włożyć do garnka, zalać wodą i gotować, podczas gotowania zdejmując miękkie liście. Mięso wymieszać z jajkami, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać posiekaną drobno i podsmażoną na oliwie cebulkę. Wyrobić farsz mięsny(można dodać także dowolne zioła). Farsz nakładać na miękkie liście kapusty, zawijać. Gołąbki wkładać do garnka, zalać wodą, która została z gotowania kapusty. Gotować przez 40- 50 minut, sos doprawić do smaku solą i pieprzem, zaprawić mąką i koncentratem pomidorowym(można także dodać śmietanę). Pod koniec gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki.

RADA: Jeżeli nie chcemy, aby gołąbki przywarły do dna garnka możemy włożyć na dno pokrywkę od mniejszego garnka.