Gołąbki

FAUSTYNA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1,2-1,5 kg mielonego mięsa	
sól, pieprz	
kapusta włoska	
1 łyżka mąki + pół szklanki wody.	
1,5 kostki rosołowej	
1 szklanka wody	
2 łyżki masła	
koncentrat	2 duże
ryż	2 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż ugotować na półtwardo. Dodać do surowego mięsa mielonego i posiekanej cebuli. Przyprawić.
2. Duże liście włoskiej kapusty umyć i zanurzyć we wrzącej wodzie.
3. Na każdy listek kapusty nałożyć farsz i zwinąć.
4. Przygotować formę, polać ją łyżką wody. Poukładać na gołąbki. Na gołąbki położyć wiórki masła (1 łyżka). Wstawić do piekarnika na 220 stopni na około 40 minut (aż gołąbki się zarumienią).
5. Sos z gołąbków, który powstał na formie odlać do garnka. Dodać łyżkę masła. Zagotować. Dodać kolejno: wodę, koncentrat, kostki rosołowe, wlać wodę wymieszaną z mąka. Dobrze wymieszać. Zagotować. Do garnka z przygotowanym sosem włożyć gołąbki. Garnek przykryć pokrywką. Gotować 5-10 minut na małym ogniu.