Gołąbki



GOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	½ kg
kapusta biała	1½ kg
grysik	1½ szklanka
koncentrat pomidorowy	1 słoik
Czosnek suszony Prymat	2 sztuki
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawy: można dodać przyprawę do mięsa mielonego.
Kapustę bardzo drobno poszatkować i posolić. Odstawić
na 1 godzinę i później odcisnąć z soku. Do kapusty dodać pozostałe składniki i wymieszać.
Potem po wymieszaniu formować kotlety mielone i podsmażyć z wszystkich stron na patelni.
Po usmażeniu układamy je pionowo w garnku, posypujemy przyprawą uniwersalną i smarujemy 3 łyżkami koncentratu pomidorowego, zalewamy woda tak, aby zakryła wszystkie gołąbki.
Jeżeli wychodzą nam 2 warstwy czynność należy powtórzyć.
Dusić na małym ogniu przez 50-60 minut.