

Siekane gołąbki



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty	1 główka
mielonego mięsa	50 dag
cebuli	1 szt
pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku
kaszy manny	2-3 łyżki
rosołowa	1 kostka
mąki	do obtaczania
olej	do smażenia
ryż	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować na półmiękkko. Kapustę obrać z wierzchnich liści, poszatkować. Posypać vegetą i przemieszać kilka razy, trochę ugniatając, żeby kapusta zmiękła. Do mięsa dodać drobno pokrojoną cebulę, kaszę manną, ryż i odciśniętą kapustę. Doprawić do smaku i wyrobić. Formować podługne gołąbki. Obtaczać je mące i obsmażyć je na oleju. Ułożyć je w garnku i zalać bulionem z kostki. Próżyć na małym ogniu. Podawać z sosem pomidorowym.