

Moje gołąbki



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 główka
ryż	1,4 szkl
mięso mielone	350 g
cebula	1 szt
mąka	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	1/2 słoiczka
sól	
pieprz	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kapusty wyciąć głąb, włożyć kapustę do wrzącej i osolonej wody i obgotować. Obgotowaną kapustę osączyć, a następnie oddzielić liście i odciąć grube nerwy. Ryż ugotować w osolonej wodzie na sypko. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zrumienić na tłuszczu. Mięso mielone mieszamy z ryżem, cebulą i przyprawami, dokładnie wymieszać. Na liściach kapusty nakładamy farsz mięsny i zwijamy. Na spodzie rondla układamy duże liście kapusty, a na nich gołąbki, wlewamy sos pomidorowy i dodajemy do sosu kostkę bulionową, dusimy do miękkości. Na samym końcu zaprawiamy mąką, zagotowujemy.