

Ruskie gołąbki



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięsa mielonego wieprzowe	1 kg
kapusty	1 kg
marchewki	3
cebule	2
jajek	5
olej	
mąka	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę pokroić w drobną kostkę, posolić i odstawić potem wydusić. do kapusty dodać mięso mielone , pokrojoną w kostkę cebulę, startą marchewkę na grubej tarce, dodać resztę składników , dobrze wymieszać ze sobą, formować kotleciki, obtoczyć je w mące, obsmarzyć na tłuszczu z obu stron. w garnku do pieczenia mięsa wyłożyć spód liśćmi surowej kapusty układać sztorcem gołąbki, wrzucić trzy ziarenka ziela angielskiego i 4 listki laurowe. Do petelni na których smarzyły się gołąbki wlać 3 szklanki wody dodać 1 kostkę rosołową i zagotować a następnie zalać tym gołąbki, przykryć surowymi liśćmi z kapusty i garnek przykryć folią aluminiową i piec w piekarniku około 2 godziny.