Inne gołąbki z pekińską

ANETA8185

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	700 g
kapusta pekińska	1/2 szt
jajko	1 szt
kasza manna	2 łyżki
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	
kostka rosołowa	1 szt
sok pomidorowy	500 ml
woda	200 ml
mąka	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do miski wrzucamy mięso mielone i wbijamy jajko. Przyprawiamy solą i pieprzem.

KROK 2 Następnie dodajemy kaszę mannę.

KROK 3 Z kapusty odcinamy twarde części. Resztę bardzo drobno kroimy, przekładamy do miski z mięsem.

KROK 4 Całość dokładnie wyrabiamy na jednolitą masę mięsną.

KROK 5 Formujemy lekko podłużne kotlety.
Dokładnie obtaczamy je w mące.

KROK 6 Na patelni rozgrzewamy olej i wkładamy na niego gołąbki, obsmażamy z obu stron przez 5 minut.

KROK 7 W rondlu rozpuszczamy w wodzie kostkę rosołową, następnie wlewamy sok pomidorowy i przyprawiamy Kucharkiem.

KROK 8 Do sosu pomidorowego wkładamy usmażone gołąbki i dusimy na wolnym ogniu przez 40 minut.

KROK 9 Gotowe gołąbki podajemy na gorącą z sosem pomidorowym.