

Gołąbki w sosie pomidorowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na gołąbki:

mięso z łopatki wieprzowej mielone	800 gramów
mięso z karkówki wieprzowej mielone	200 gramów
kapusta włoska	2 sztuki
cebula	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
jajko	2 sztuki
ryż	100 gramów
bulion warzywny Kucharek	3 litry
Przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka

Na sos pomidorowy:

passata pomidorowa	500 mililitrów
śmietana 36%	50 mililitrów
czosnek	4 ząbki
cebula	3 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
olej rzepakowy	50 mililitrów

PRZEPIS NA TRADYCYJNE GOŁĄBKI ZNAJDZIECIE TUTAJ:

Gołąbki:

W dużym garnku zagotować wodę, wyciąć głąb z kapusty i włożyć ją do garnka, przykryć pokrywką i parzyć. Co około 2 minuty zdjąć jeden lub dwa liście i odłożyć na talerz. Pozostałą część kapusty gotować dalej.

Łopatkę oraz karkówkę pokroić w kostkę i zmielić w maszynce o drobnym sitku. Do zmielonego mięsa dodać jajka i pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie wymieszać z ryżem. Całość doprawić Przyprawą do potraw Kucharek. Na liściach kapusty formować mięsną kulkę i zwijać w liście kapusty w zamknięte obustronnie krokiety. Gołąbki gotować w garnku na liściach kapusty zalane bulionem warzywnym około 1 h.

Sos pomidorowy:

Na rozgrzanym oleju przesmażyć pokrojone drobno cebulę z czosnkiem, dodać passatę pomidorową, śmietanę i doprawić Przyprawą do potraw Kucharek. Całość zagotować.

Gołąbki podawać polane sosem pomidorowym.

Sprawdź sekret gołąbków!