

ruskie gołąbki



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta włoska	0,5 szt
mięso mielone wołowe	0,5 kg
cebula	2 sztuki
jajko	3 sztuki
pieprz i sól	do smaku
ryż	1 (surowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszać, kapuste drobno posiekać, ulepić kształt gołąbków i smażyć z obu stron na oleju.

Ułożyć gołąbki w garnku i zalać bulionem. Gotować na małym ogniu ok. 1,5 h