

Gołąbki w innym wydaniu



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
kapusta włoska	20 dag
ryż	10 dag
sól, pieprz	do smaku
sos pomidorowy	600 ml
śmietana	100 ml
sól, pieprz	do smaku
bazylia	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę włoską zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przełożyć do miski dodać ryż i zalać gorącą wodą. Po 10 minutach odcisnąć z wody, dodać mięso mielone ,sól,pieprz do smaku. Uformować małe gołąbki, delikatnie zarumienić z obu stron. Zalać sosem pomidorowym(sos pomidorowy , wymieszać ze śmietaną bazylią, majerankiem, solą pieprzem.)Gotować pod przykryciem 45 minut.