Gołąbki z wołowiną i kiełbasa wiejską

MARCIN46

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe mielone	2 kg
kiełbasa wieprzowa wiejska	1/2 kg
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 i 1/2 łyzki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżka
ryż biały	2 szklanki
pomidory z puszki	800 gram
sól i pieprz	1 szczypta
kapusta biała	1 główka
bulion drobiowy	1 l
oliwa	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy kapustę, aż zaczną odchodzić same liście. Kapusta misi być duża, jakieś 3 kg. Około 5 minut od zagotowania się w całości zanurzyć.

Wyjąć, usunąć głąb ze środka i obrać liście.

Ugotować mięso mielone. Następnie w dużym garnku wymieszać z wcześniej ugotowanym ryżem, posiekaną kiełbasą, solą, pieprzem, solą czosnkową i papryką.

Ułożyć farsz na liściach i zrobić z nich gołąbki.

Całość wstawić do brytfanki, z wcześniej wlaną na dno oliwą.

Całość zalać posiekanymi pomidorami i bulionem i wstawić do piekarnika przykryte na 2 godziny w temperaturze 180 stopni.

Gotowe.

Porcja na jakieś 20 osób ;)