

Gołąbki z tartych ziemniaków



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kilogram
olej	2-3 łyżki
kostka rosołowa	1 sztuka
masło	1 łyżka
cebula	1 sztuka
kapusta	1 sztuka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i i zetrzeć na tarce. Na oleju podsmażyć cebulę. Na nią wyłożyć ziemniaki, doprawić solą i pieprzem - podgrzewać, aż masa zgęstnieje, cały czas mieszając.

Z kapusty wyciąć głąb, włożyć do wrzątku, gotować, stopniowo odrywając sparzone liście. Wystudzić, odkrawać nerw, nakładać masę ziemniaczaną i zwiijać gołąbki. Dno formy wyłożyć pozostałymi liśćmi, układać ciasno gołąbki. Zalać wrzącą wodą z rozpuszczoną kostką rosołową i masłem. Dusić 45-60 minut w piekarniku w temperaturze 160 stopni.

Podawać polane wytopionymi ze słoniny lub wędzonki skwarkami, ale najlepsze są z sosem pomidorowym lub grzybowym.