

Gołąbki bez zawijania



Autor: **kasia90**
Przepisów: **131** Ocena: **2517**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 100g ryżu
- troszkę kapusty pekińskiej
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- sól
- Pieprz
- 2 łyżki koncentratu
- kilka kropel tabasco
- 1 łyżka keczupu
- Przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Gołąbki bez zawijania: Składniki na gołąbki bez zawijania: 500g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego, 100g ryżu, troszkę kapusty pekińskiej, cebula, 2 ząbki czosnku, 1 jajko, bułka tarta, sól, pieprz. Składniki sosu do gołąbków bez zawijania: 0,7l bulionu, 2 łyżki koncentratu, 1 łyżka keczupu, kilka kropel tabasco (nie koniecznie) sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy lub inne przyprawy według uznania. 1 łyżka mąki do zagęszczenia. Przygotowanie gołąbków bez zawijania: Ryż gotujemy tak jak pisze na opakowaniu, opłukać, odcedzić i ostudzić. Kapustę pekińską kroimy w malutką kostkę. Mieszamy ryż, kapustę, mięso, czosnek i cebulę ścieramy na najmniejszych oczkach, dodajemy jajko, przyprawy. Mieszamy wszystko i formujemy gołąbki. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Sos do gołąbków bez zawijania: Do brytfanki wlewamy bulion, dodajemy koncentrat, keczup i przyprawy. Wszystko zagotowujemy, zagęszczamy mąką i wkładamy do niego wcześniej podsmażone gołąbki. Całość gotujemy na małym ogniu pod przykryciem ok. 20-30 min
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: