

Gołąbki bez zawijania



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8242**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- -1 kg.kapusty białej - 1 kg.mięsa mielonego
- -5 jajek -200 g.ryżu (2 torebki)-2 szklanki grysik
- -2 duże cebule
- przyprawy (sól, pieprz,vegetta,papryka mielona,natka pietruszki)
- DODATKOWO:-bułkę tartą do obtaczania -olej do podsmażenia
- SOS DO POLANIA: -1 l. rosołu -3 duże łyżki przecieru pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować,posolić i odstawić żeby puściła sok.Cebulę pokroić i podsmażyć.Ugotować ryż i odcedzić. Do większej miski wbić jajka,rozmieszać. Dodać surowe mięso,odciśniętą kapustę,surowy grysik,ugotowany ryż. Wszystko przyprawić,solą,pieprzem,vegettą,papryką.Można dodać posiekaną natkę pietruszki.Wszystko wymieszać,jak będzie rzadkie to można dodać bułki tartej.Formować większe kotlety,obtaczać w bułce tartej i odkładać.



- 2 Obsmażyć na oleju z obu stron i przełożyć na blaszkę.



3 Zalać sosem pomidorowym.



4 Przykryć folią aluminiową i piec 1 godz.w 180*.



5 Przełożyć na półmisek gotowe gołąbki.Podawać polane sosem pomidorowym albo grzybowym.



Twoje notatki do przepisu: