

# Gołąbki bez zawijania w liście



Autor: **zjkrol**  
Przepisów: **44** Ocena: **1086**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- MIĘSO, 1/2 kg
- ryż, 2 szaszetki
- Kapusta, 1 mała główka
- cebula, 1 sztuka
- jajka, 2 sztuki
- Bułka tarta, 1/2 szklanki
- przyprawy[sól, pieprz, koperek, pietruszka itd wg uznania]
- sos: koncentrat pomidorowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować, kapustę poszatkować i sparzyć wrzącą wodą i odcisnąć.
- 2 Do miski włożyć ryż, odcisniętą kapustę, mięso, jajka, pokrojoną w kostkę cebulkę i przyprawy. Wszystko wyrobić.
- 3 Z powstałej masy formować gołąbki, wielkości mielonych kotletów, obtoczyć w tartej bułce, obsmażyć na oleju.
- 4 Tak przygotowane gołąbki ułożyć w naczyniu żaroodpornym zalać sosem pomidorowym. {przecier pomidorowy wymieszać z niewielką ilością wody i przypraw. Zapiekać pod przykryciem 30 minut.
- 5 Podawać z ziemniakami lub pieczywem. SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: