

Gołąbki klasyczne



Autor: **Sugarspice**
Przepisów: 25 Ocena: 598



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- mielone mięso (wołowo-wieprzowe), 500gr
- ryż biały, 1 woreczek
- kapusta (włoska, biała, młoda, oby były duże liście), 1 główka
- jajko, 1
- bułka tarta, 1/4 szklanki
- mąka, 3 łyżki
- masło, 3 łyżki
- bulion, 2 kostki
- przecier pomidorowy, 2-3 łyżki
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- mleko, 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowany ryż (wg zaleceń na opakowaniu) mieszamy z surowym mielonym mięsem, bułką tartą (wcześniej zalana mlekiem), jajkiem, solą i pieprzem do smaku.
- 2 Kapustę albo sparzamy całą we wrzaku, wycinając najpierw głąb, lub dzielimy na osobne liście jeśli się da i tak parzymy, aż zmięknie. Wtedy można nie wycinać głąbu, ale rozbić go młotkiem do mięsa jak będzie miękki.
- 3 Zawijamy mięso w liść kapusty. Około połowy garści mięsa zmieści się na liściu. Układamy mięso na części przy głąbie, formując owal, zawijamy najpierw od siebie, potem boki i na końcu zawijamy resztę. W ten sposób nie trzeba używać nitki i gołąbki nam się nie rozpadną. Następnie ciasno układamy je w żaroodpornym naczyniu z wieczkiem, podlewamy odrobiną wody i pieczemy w 200 stopniach przez ok. 1-1,5 godziny. Ciasne ułożenie gołąbków również nie pozwoli na ich rozpadanie się.
- 4 Gdy gołąbki są upieczone (kapusta może w niektórych miejscach się przypiec na ciemno, ale to nic nie szkodzi), przygotowujemy sos. Robimy zasmażkę z mąki i masła, podsmażamy ok. 2 minuty i dodajemy stopniowo bulion i sok z pieczenia gołąbków, ciągle mieszając aż uzyskamy pożądaną konsystencję sosu. Dodajemy sól i pieprz do smaku, ew. może być także Vegeta, a na koniec przecier pomidorowy wg uznania. Przekładamy gołąbki do dużego garnka i zalewamy sosem, aby później łatwo było je odgrzewać i żeby przeszły smaczkiem pomidorowego sosu.
- 5 Gołąbki podajemy z gotowanymi ziemniaczkami, puree lub chlebkiem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: