

Gołąbki z młodej kapusty



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4831**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- duuuuża główka młodej kapusty
- 1 kg mięsa mielonego (np.z łopatki)
- 1 pęczek młodej włoszczyzny, lubczyk
- 2 saszetki ugotowanego ryżu
- 2 jajka, sól, pieprz
- przecier pomidorowy z własnej spiżarni ;-)
- 3 młode cebule
- 2 łyżki mąki + szkl wody

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę dokładnie umyć. Posiekać natkę, 1 cebulę, 1 gałązkę selera i lubczyku. Mięso połączyć z jajami, ryżem, zieleniną i przyprawami. Odstawić do lodówki. W tym czasie sparzyć i obrać lub najpierw obrać i sparzyć kapustę... zależy od kapusty ;-). Na liście nakładać farsz i zawijać w gołąbki.
- 2 Na dno rondla/garnka ułożyć kilka liści kapusty, potem rozłożyć włoszczyznę, a na tym wszystkim gołąbki i pokrojoną w półplasterki cebulę oraz posiekaną zieleninę. Zalać wodą, posolić i dusić na małym ogniu ok 30 min. Kiedy kapusta zmięknie wlać przecier pomidorowy i zrobić zaprawkę (2 łyżki mąki + szkl wody) Dusić jeszcze ok 10 min, aż sos zgęstnieje.
- 3 Zamiast przecieru można dodać przesmażone świeże pomidory ;-)
- 4 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: