

Pyszne gołąbki - przepis Magdy Gessler



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **7696**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 mała główka białej kapusty
- 3/4 szklanki ryżu do risotto
- 1 mała lub średnia cebula
- 1/2 kg dobrej jakości mięsa mielonego wieprzowego
- 20 dag wędzonego boczku w kawałku
- smalec
- gałka muskatołowa
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Z kapusty usuwamy zwiędłe liście, wycinamy głąb i tak przygotowaną główkę wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy. Gdy woda zacznie wrzeć gotujemy około 3 minuty i odstawiamy do wystygnięcia.

Pamiętajmy, by nie wylewać wody z gotowania kapusty, będzie nam jeszcze potrzebna.

- 2 FARSZ:

Cebulę oraz boczek kroimy w drobną kosteczkę. W małym garnku rozgrzewamy łyżkę smalcu i wrzucamy pokrojoną cebulę i boczek, Gdy się zeszkli dorzucamy 3/4 szklanki ryżu i mieszamy do momentu, aż również się zeszkli.

Dolewamy szklankę wody, przykrywamy przykrywką i czekamy, aż ryż wchłonie wodę. Co jakiś czas mieszamy, żeby nie przywarł do garnka. Następnie dolewamy 1/2 szklanki wody i mieszamy do momentu, aż ponownie ryż wchłonie wodę. Zostawiamy do ostygnięcia.

Gdy ryż już ostygnie dodajemy do niego mięso mielone, przyprawiamy gałką muskatołową, dość dużą ilością pieprzu oraz solą. Wszystko starannie mieszamy.

- 3 Dno brytfanki wykładamy liśćmi kapusty, które są porwane albo za małe na gołąbki. Do większych liści wkładamy po 1/2 łyżki farszu i zawijamy. Gołąbki układamy w brytwance, przykrywamy pozostałymi liśćmi kapusty i zalewamy wodą z gotowania kapusty.
- 4 Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni i pieczemy 1 1,5 godziny.

5 Smacznego :)

6 Ps. Sos pomidorowy do gołąbków robię z bulionu, który powstał w trakcie pieczenia. Dodaję do niego łyżkę mąki, sól, pieprz i kminek. Gotuję, aż się zredukuje :)

Twoje notatki do przepisu: