

Zapiekanka gołąbkowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **488** Ocena: **12326**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 główki kapusty lub 1 mała
- 500g mięsa mielonego
- 1/2 szklanki surowego ryżu
- 1 cebula
- 500g passaty pomidorowej (przecier w kartoniku/butelce) + 1/2 szklanki wody
- sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę szatkujemy, wrzucamy na osoloną wrzącą wodę na około 10 minut. Odcedzamy, wykładamy na dno naczynia żaroodpornego.
- 2 Na rozgrzanym oleju podsmażamy mięso mielone wraz z cebulą. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką. Dodajemy surowy ryż, mieszamy. Całość wykładamy na kapustę do naczynia żaroodpornego.
- 3 Passatę mieszamy z wodą, doprawiamy solą i pieprzem. Wylewamy do naczynia żaroodpornego. Naczynie szczelnie owijamy folią aluminiową.
- 4 Całość pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5h. Mieszamy przed podaniem.

Twoje notatki do przepisu: