

Zapiekanka gołąbkowa



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 19788

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

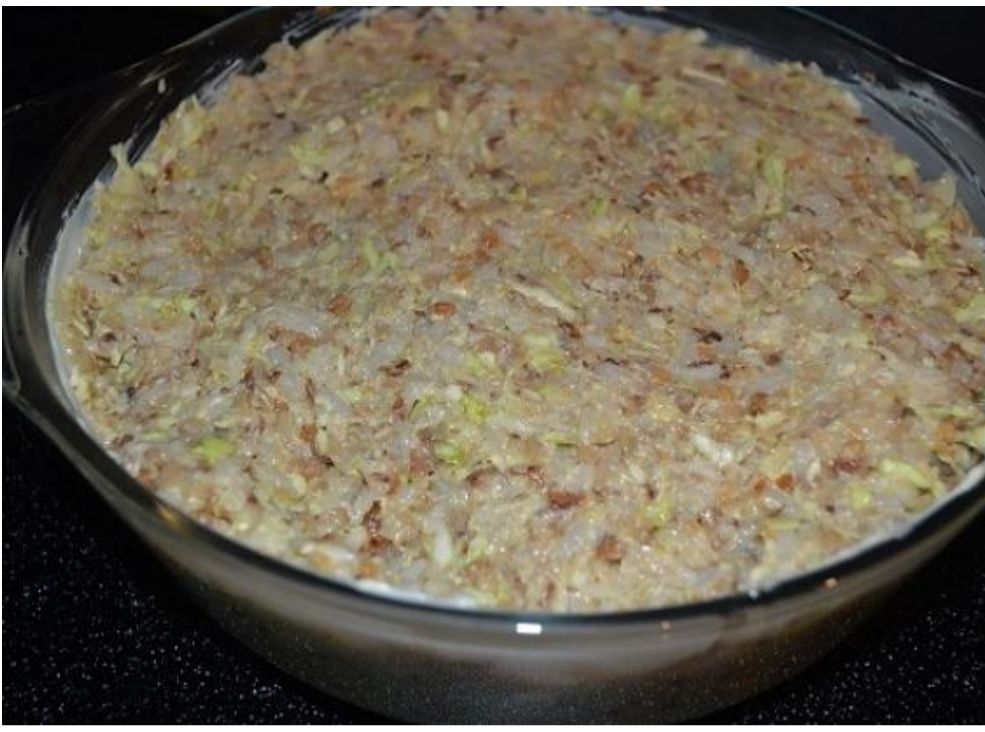
- około 25-30 dag mięsa z rosołu (może być mięso mielone)
- 1 woreczek ugotowanej al dente kaszy gryczanej
- 2 woreczki ugotowanego ryżu al dente
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 1/2 główki młodej kapusty
- sól i pieprz
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso rozdrabniamy (możemy zmielić przez maszynkę) i dodajemy do niego ugotowaną kaszę, ryż, startą na tarce o grubych oczkach kapustę, przeciśnięty przez praskę czosnek, jajka, kaszę manną, pieprz i sól.



- 2 Wszystko dokładnie mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem. Przykrywamy.



- 3 Zapiekanke pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 200'C przez około 60 minut. Podajemy po upieczeniu z ulubionym sosem. Smacznego !!!



- 4 ;-D



- 5 ;-)))



6 ;-d



Twoje notatki do przepisu: