

Gołąbki

Autor: **Ewus71**Przepisów: **152** Ocena: **3987**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego z łopatki
- 2 woreczki ryżu (nie parboiled)
- 3 marchewki
- 1/2 selery
- 1 pietruszka
- przyprawy sól, pieprz ,magii (według uznania)

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Kapustę całą główkę (wyciąć głąb z kapusty) opłukać, włożyć do garnka do gotującej wody i obgotować, aby zmiękły liście i można było z nich formować gołąbki.

Do mięsa mielonego dodajemy startą marchew, seler i pietruszkę przyprawy i ugotowany według przepisu na kartoniku ryż (ostudzony)

(doprawić według uznania). Wszystko razem mieszamy, i dobrze wyrabiamy dłonią, mięso rozkładamy na liściu i formujemy gołąbki

Dno garnka, wykładamy liście kapusty lub folię aluminiową i na nich układamy gołąbki, można ułożyć je warstwowo.

Na każdego gołąbka można położyć plasterek masła lub boczku

Zalewamy je bulionem (z kostki rosołowej) Z wywaru z gołąbków można przygotować sos pomidorowy.

Gotujemy 30 - 40 minut



2 Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: