

Gołąbki



Autor: **pasjonata**
Przepisów: 74 Ocena: 940



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- ryż - 2 woreczki
- kasza jęczmienna - 2 woreczki
- mięso mielone 60 dag np. z łopatki, szynki, karkówki
- cebula 2 sztuki
- sól, pieprz
- kapusta 1 główka większa lub 2 mniejsze

Sposób przygotowania:

- 1 W dużym garnku gotujemy osoloną wodę.

W kapuście wycinamy głąbia i wkładamy kapustę do gotującej się wody. Co jakiś czas wyciągamy ugotowane liście. Aż do momentu gdy wszystkie liście będą ugotowane.

- 2 Drobno kroimy 2 cebule, podsmażamy na masełku i dodajemy do surowego mięsa mielonego. Mieszymy.
- 3 Gotujemy kaszę z ryżem. Gorące dajemy do farszu, mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem. Całość dobrze mieszamy.
- 4 Z każdego liścia odkrawamy gruby nerw liścia. Liście rozkładamy i wykładamy farsz. Formujemy kształt gołąbków.
- 5 Spód naczynia żaroodpornego przykrywamy liściem kapusty. Układamy ciasno gołąbki.

Na górę gołąbków do naczynia żaroodpornego również dajemy liście kapusty.

Gołąbki podlewamy wodą. Ok. 0,5 l, jeżeli mamy większe naczynie. Jeżeli mniejsze to ok. 1 szkl.

- 6 Zamykamy naczynie żaroodporne i wstawiamy do piekarnika. Gołąbki z młodej kapusty trzymać w piekarniku do 1 godziny w temperaturze 170 stopni. Jeżeli mamy białą kapustę to pieczemy ok. 2 godzin.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: