

Gołąbki



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **121** Ocena: **2805**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Mięso mielone wieprzowo wołowe 500 g.
- Ryż Basmati 1 torebka.
- Kapusta biała 200 g.
- Cebula 1 duża.
- Natka pietruszki pęczek.
- Jajko 1 szt.
- Bułka tarta do obtoczenia.
- Majeranek 1 łyżka stołowa
- Czosnek 1 duży ząbek.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę i cebulę pokroić w kostkę.
Czosnek drobno posiekać.
Ryż ugotować i ostudzić.
- 2 Rozgrzewamy patelnię i podsmażamy cebulę do miękkości, następnie dokładamy kapustę i podsmażamy razem do miękkości, na sam koniec dodajemy czosnek z przyprawami i mieszamy do połączenia się całości.
Odstawiamy do ostygnięcia.
Do miski wkładamy mięso mielone, ryż, smażoną cebulę z kapustą, jajko i mieszamy.
Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
Formujemy kotlety.
Obtaczamy w bułce tartej i smażyjemy na oleju rzepakowym na złoty kolor z obu stron.
Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: