

Gołąbki bez zawijania



Autor: **srk76**
Przepisów: **118** Ocena: **3858**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- kapusta biała - pół główki
- ryż biały - 20 dag
- mięso mielone (łopatka wieprzowa) - 0,5 kg
- cebula - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- kasza manna - 2 łyżi
- olej roślinny
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę siekamy w piórka. W tym czasie gotujemy ryż w osolonej wodzie. Pokrojoną w kostkę cebulę smażymy na złoty kolor. Ugotowany ryż łączymy z cebulką, mięsem mielonym i posiekaną kapustą.
- 2 Dodajemy do masy dwa jajka i kaszę manną. Mieszymy całość dokładnie doprawiając solidnie pieprzem i sporą szczyptą soli.
- 3 Smażymy kotlety na oleju z obu stron aż się pięknie ozłocą. Przekładamy je do naczynia żaroodpornego i podlewamy porządnie sosem pomidorowym. Gołąbki muszą się poddusić około 30 minut a po tym czasie trochę odpocząć przed podaniem.
- 4 Odgrzane na drugi dzień są zdecydowanie lepsze niż dnia pierwszego. Przepis na sos pomidorowy znajdziecie w przepisie na tradycyjne gołąbki dostępnym w linku pod wpisem.

Twoje notatki do przepisu: