

Gołąbki bez zawijania



Autor: **edytek**
Przepisów: 42 Ocena: 1066



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kapusta włoska, 1 główka
- ryż, 1,5 szkl.
- mięso mielone, ok. 70-80 dag
- jajka, 3 szt.
- mąka, 5 łyżek
- kasza manna, 3 łyżki
- olej
- sól, pieprz
- cebula, 1 szt.
- pomidory w puszcze, 1 szt.
- Śmietana kremówka, 1/3 szkl.
- bulion (kostka rosołowa rozpuszczona w ciepłej wodzie)

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę drobno poszatkować, posypać solą i pozostawić na jakiś czas, aż puści sok (ok. 50 min.)
- 2 Ryż ugotować w osolonej wodzie (nie rozgotować)
- 3 Kapustę odcisnąć, dodać do niej ugotowany ryż, mięso mielone, rozbełtane jajka, kaszę manną, doprawić solą i pieprzem. Wszystko razem wymieszać.
- 4 Z masy formować średniej wielkości wałeczki, obtoczyć w mące i podsmażyć na rozgrzonym oleju na patelni na złoty kolor.
- 5 Obsmażone gołąbki ułożyć w garnku i zalać bulionem tak, żeby były przykryte. Gotować jeszcze przez 30 min. Po ugotowaniu wyjąć z bulionu, żeby zbyt nie namokły.
- 6 Przygotować sos: cebulę drobno pokroić, podsmażyć, dodać pomidory z puszki, doprawić solą i pieprzem, chwilę razem podduścić. 2 łyżki mąki rozrobić ze śmietaną kremówką i odrobiną wody tak, żeby nie było grudek, zabielić tym pomidory. Gotować razem jeszcze 2-3 min. Jeśli sos wyjdzie zbyt gęsty można dolać trochę wody.

Twoje notatki do przepisu: