

Gołąbki bez zawijania



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **4101**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mięso mielone z łopatki, 0,5 kg
- ryż, 1 torebka
- kapusta biała nie za duża, poł główki
- cebula, 1 mała sztuka
- przecier pomidorowy
- śmietanka kremówka
- sól
- pieprz
- bulion drobiowy lub warzywny, 0,5 litra
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 ugotować paczkę ryżu.
- 2 kapustę poszatkować bardzo drobno
- 3 cebulkę pokroić w małą kosteczkę.
- 4 kapuste i cebule podsmażyć lekko na oliwie.
- 5 w misce wymieszać mięso mielone, ryż, kapuste, i cebule. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Uformować kotlety.
- 6 Każdy kotlet podsmażyć na patelni na oliwie.
- 7 Podsmażone kotleciki ułożyć w garnku.
- 8 Z bulionu, przecieru pomidorowego i śmietanki przygotować sos.
- 9 Kotletu w garnku zalać sosem i dusić około 40 minut.
- 10 SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: