

Gołąbki inaczej



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22063**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 kg kapusty włoskiej,
- szklanka ryżu
- 1/2 kg mięsa mielonego
- 3 jajka
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki kaszy manny
- 3 łyżki oliwy,
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę drobno posiekać, posypać solą i odstawić na 40 min. W tym czasie ugotować ryż - będzie najlepszy, jeśli wrzucimy go na 2 szklanki wrzącej wody z dodatkiem łyżki oliwy. Kapustę odcisnąć, dodać wystudzony ryż, mielone mięso, lekko roztrzepane jajka i kaszę manną, przyprawić do smaku solą oraz pieprzem. Połączone składniki wyrobić na jednolitą masę. Formować z niej gołąbki, obtaczać je w mące, po czym smażyć na złoty kolor. Następnie gołąbki przełożyć do granka, zalać je taką ilością wody, aby je przykryła, a potem gotować je jeszcze przez pół godziny.

Twoje notatki do przepisu: