

Gołąbki na Zeberkach



Autor: **malta14**
Przepisów: **49** Ocena: **1673**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- duża włoska kapusta (może być biała), 1 szt.
- mięsa mielonego (mieszane), 1 kg.
- ryżu, 200 gr.
- żeberka wieprzowych, 1 Kg.
- średnia cebula, 1 szt.
- kostka rosółowa, 1 szt.
- masło (do smażenia)
- słodka papryka
- Przyprawy: Sól / Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z wodą wkładamy główkę kapusty i gotujemy przez około 10 minut. / studzimy /. Z każdego liścia " ściąć " rdzenie (grubsze " nerwy "). Kilka liści odłożyć na później. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy. Do mięsa dodajemy uprzednio podsmażoną cebulę i ugotowany ryż (ryż gotujemy na półtwardo w osolonej wodzie) / dokładnie mieszamy /. Przyprawiamy solą, pieprzem, papryką i na każdy liść nakładamy powstałą masę / zawijamy /. Na dno dużej bratfanny kładziemy osolone, popieprzone i popaprykowane żeberka wieprzowe i na nich warstwami układamy gołąbki. Bratfanne przykrywamy pokrywą i wkładamy do piekarnika na około 60 minut w temperaturze 180C / Termoobieg /.

Twoje notatki do przepisu: