

Gołąbki nie głąbki



Autor: **mrowa**
Przepisów: **91** Ocena: **772**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- mięso mielone 500g
- kapusta włoska mała 1/2szt
- papryka żółta 1szt
- pieczarki małe 12szt
- cebula duża 1szt
- koncentrat pomidorowy 200g
- olej
- sól, pieprz
- bulion 1/2szkl
- koper 1/2pęczka

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę, cebule, kapuste pokroić w dużą kostkę, pieczarki na ćwiartki, koper drobno posiekać. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć po kolei mięso, warzywa i przekładać do garnka podlać 1/2 szkl. bulionu, wsypać koper (może być też natka) doprawić solą i pieprzem. Dusić ok 30-40 minut aż zmięknie kapusta. Następnie dodać koncentrat pomidorowy i dusić dalej jeszcze jakieś 15 minut.

Zamiast koncentratu pomidorowego czasem dodaje paprykę w sosie adżika.

Można jeść samo mięsko albo z ryżem lub makaronem.

Można też dodać ryż do mięsa ale wtedy trzeba w czasie gotowania podlewać potrawkę buliną aby ryż miał co wchłonąć.

Twoje notatki do przepisu: