

GOŁĄBKI SZWEDZKIE



Autor: **wiemagda**
Przepisów: **15** Ocena: **89**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- biała kapusta, 1 GŁOWKA ŚREDNIA
- ryż, 1 SZKL.
- mięso mielone, 3/4 KG
- Jaja, 3 SZTUKI
- cebula, 2-3 SZTUKI
- sól, pieprz, wegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę pokroić w grubą kostkę i podduścić. Ryż ugotować na pół miękko. Cebulę posiekać i zeszklić.
- 2 Wszystkie składniki wymieszać. Dodać mięso i jaja. Wyłożyć na blaszkę i piec ok. 1 godz. w temperaturze 180 - 200 stopni.

Twoje notatki do przepisu: