

# GOŁĄBKIE SZWEDZKIE



Autor: **wiemagda**  
Przepisów: **15** Ocena: **93**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- biała kapusta, 1 GŁÓWKA 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 poddusić. Ryż ugotować na pół miekko. 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: