

Gołąbki tradycyjnie

Autor: **HabibiChi**Przepisów: **230** Ocena: **5980**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 700 g mięsa mielonego
- 1 cebula
- 200 g ryżu
- 1 jajko
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól oraz pieprz do smaku
- 1 główka kapusty
- 1 litr bulionu warzywny albo drobiowy (domowy bądź kostki)
- 1-2 łyżki mąki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiego garnka wlewamy wodę i gotujemy. Z kapusty usuwamy brzydkie liście a następnie wykrawamy głąba. Gotujemy ok 8 min aż liście zaczną delikatnie odchodzić od kapusty. Odrywamy liście wkładając do zimnej wody z lodem w tym czasie przygotowujemy farsz.



- 2 Do miski dodajemy mielone, nieugotowany ryż, słodką paprykę, startą cebulkę oraz sól i pieprz do smaku. Następnie dodajemy jajko oraz bułkę tartą wszystko dokładnie mieszamy i formujemy kotlety które zawiniemy w kapuście.



- 3 Do każdego liścia wkładamy mielone. Następnie kotlecika przykrywamy od dołu, z boków i zawijamy do góry. Tak przygotowane gołąbki przekładamy do garnka którego spód wykładamy liśćmi kapusty. Ciasno układając gołąbki zalewamy je bulionem. Następnie gotujemy ok 45 minut do miękkości kapusty. Po tym odlewamy trochę wywaru do miseczki dodajemy mąkę oraz przecier i całość przelewamy do gołąbków gotując jeszcze 10-15 minut.



Twoje notatki do przepisu: