

Gołąbki vel kapusta fuzzerowana :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1620**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ok. 1,5 kg mięsa mielonego (pół na pół wołowina i wieprzek)
- kapusta biała, 2 torebki białego ryżu parboiled
- okrawki mięsa sprzed zmielenia
- 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, majeranek, sól, pieprz czarny i cayenne, ziele angielskie, liść laurowy
- 2 puszki krojonych pomidorów + troszkę koncentratu
- * ewentualnie odrobina mąki pszennej do zagęszczenia sosu

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę sparzyć, zdjąć liście. Mięso przyprawić solą, pieprzami, dodać posiekaną cebulkę i czosnek, wymieszać z ryżem. Masę zawinąć szczelnie w liście kapusty. Na dnie garnka z grubym dnem ułożyć kilka liści kapusty, wlać wodę (ok. 1l), ułożyć skrawki mięsa, liść laurowy, ziele angielskie, na tym ułożyć pakieciki z mięsem. Dusić ok. 20 minut. Po tym czasie dodać pomidory i koncentrat + majeranek. Dusić jeszcze ok. 20 minut aż sos zgęstnieje, a kapusta zmięknie.

Twoje notatki do przepisu: