

Gołąbki z kapusty włoskiej



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **123** Ocena: **2815**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- kapusta włoska
- mięso mielone z indyka
- ryż
- cebula
- oliwa
- przecier pomidorowy
- mąka
- śmietana
- sol
- pieprz
- CZOSNEK GRANULOWANY
- majeranek
- koper suszony

Sposób przygotowania:

- 1 Z kapusty oddzielić liście. Włożyć każdy listek do wrzątku by stał się elastyczny. Nie gotować aby liście się nie rozgotowały i rozrywały.
- 2 Ugotować ryż. Uwaga aby nie był rozgotowany.
- 3 cebulke zrumienic na oliwie
- 4 mięso mielone połączyć z ryżem i cebulką. Doprawić do smaku solą, pieprzem, odrobina czosnku, majeranku i kaperku.
- 5 na każdy liść nałożyć farsz, zawinąć i związać jeśli się rozlatują.
- 6 gołąbki obsmażyć delikatnie z każdej strony na oliwie tak aby nie porwać liści.
- 7 z wody, przecieru pomidorowego, odrobiny maki, śmietany i przypraw przyrządzić sos pomidorowy.
- 8 Podsmażone gołąbki włożyć do sosu pomidorowego i pod przykryciem gotować na małym ogniu.
- 9 SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: