

Gołąbki z przepysznyym farszem



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51820**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 10 liści kapusty coolwrap
- 200 g mielonej łopatki wieprzowej
- 300 g mielonej wołowiny
- 250 g ryżu
- 100 g kapusty kiszanej
- 180 g koncentratu pomidorowego
- 1 pęczek koperku
- 500 ml bulionu warzywnego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Z kapusty wycinamy głąb, odrywamy 10 zewnętrznych liści. Pozostałą kapustę dzielimy na pół, przyda się do pozostałych przepisów ;)

Oddzielone liście sparzamy we wrzątku, studzimy. Przy pomocy ostrego nożyka, usuwamy zgrubiałą część liścia.

Ryż gotujemy kilka minut krócej niż podane jest to na opakowaniu. Odcedzamy.

Mięsa, poszatkowaną kapustę kiszoną, ryż, koncentrat pomidorowy, koperek, wyrabiamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Na każdy liść układamy farsz i zawijamy w tzw. roladkę.

Przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy bulionem i pieczemy pod przykryciem przez 100 min. w temperaturze 180°C.

Podajemy z ulubionym sosem. U nas była to śmietana ;)

Twoje notatki do przepisu: