

Gołąbki z ziemniaczanym farszem



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13958**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- Kapusta, 1 główka
- por (biała część), 1
- cebula, 1
- ziemniaki, 2 kg
- Boczek wędzony, 20 dkg
- majeranek, łyżeczka
- sól, pieprz, do smaku
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- smietana, 1 łyżka
- mąka, 1 łyżka
- koperek, kilka gałązek
- liść laurowy, 2-3
- ziele ang., kilka ziaren
- marchew, 2
- Bulwa selera, kawałek

Sposób przygotowania:

- 1 kapustę sparzyć, oddzielić liście
- 2 ziemniaki zetrzeć i odcisnąć z nadmiaru wody
- 3 boczek pokroić w drobną kostkę i lekko zrumienić, dodać posiekana cebulę, pokrojonego pora i usmażyć, następnie dodać do ziemniaków
- 4 do farszu dodać majeranek, sól i pieprz, całość dokładnie wymieszać
- 5 farsz zawijać w liście kapusty, spiąć wykałaczkami
- 6 na patelni rozgrzać olej i obsmażyć gołąbki na rumiano
- 7 dno garnka wyłożyć liśćmi kapusty, dodać pokrojoną marchew i selera, włożyć gołąbki, na wierzch również marchew i seler
- 8 dodać ziele ang. i liście laurowe, podlać wodą i dusić do miękkości
- 9 z mąki, koncentratu, śmietany i wody sporządzić sos, zalać nim gołąbki i dusić jeszcze 10 minut, na koniec posypać koperkiem
- 10 gołąbki świetnie smakują z sosem koperkowym, a jeszcze lepiej z grzybowym

Twoje notatki do przepisu: