

# Gołąbki ziemniaczane



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2329** Ocena: **51789**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- główka kapusty (u nas młoda)
- 1,5 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 3 cebule
- łyżka masła
- łyżka majeranku
- mielona gałka muszkatołowa
- 200 ml bulionu warzywnego
- sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy ,kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy w osolonym wrzątku. Kapustę parzymy ,zdejmujemy liście ,obcinamy zgrubiałe miejsca. Cebule siekamy ,szklimy na maśle. Odsączone ziemniaki (ciepłe) przepuszczamy przez maszynkę (średnie oczka) ,wbijamy jajka ,dodajemy ostudzoną cebulę ,dodajemy gałkę muszkatołową ,majeranek ,sól i pieprz do smaku. Masę dokładnie wyrabiamy. Na każdy liść kładziemy farsz i zawijamy. Przekładamy do brytfanki ,zalewamy szklanką bulionu warzywnego i pieczemy 30 min w temperaturze 180°C. Podajemy na ciepło z ulubionym sosem.



Twoje notatki do przepisu: