

Szybkie gołąbki bez zawijania :)



Autor: **Majkaa46**
Przepisów: 3 Ocena: 15



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kapusta z główki, 1 kg
- mięso mielone, 1/2 kg
- suchy ryż, 3/4 szkl.
- kasza manna, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- jajka, 2
- sól, pieprz, wegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę uszatkować drobno, wrzucić do garnka, dodać mielone, wypłukany surowy ryż i resztę składników.
- 2 Wyrobić jak ciasto, formować małe kotleciki i obsmażyć z obu stron.
- 3 Ułożyć w garnku i zalać wodą, aby były nakryte, wrzucić 2 kostki rosółowe, gotować na wolnym ogniu 30 minut.
- 4 Na tej wodzie zrobić później sos.

Twoje notatki do przepisu: