

Gołąbeczki

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

1 kg białej kapusty
50 dag mięsa mielonego
½ szklanki kaszy manny
1 ½ szklanki ryżu
4 jajka
przecier pomidorowy
pieprz
sól
Wegeta

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN
Kaloryczność: 523 kCal

Potrzebne składniki:

- kapusta biała - 1 szt.
- mielone - pół g
- kasza manna 1/2 - 1/2 szkl.
- jajka - 4 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę drobno siekamy, przekładamy do dużego naczynia, dodajemy mielone mięso, kaszę mannę, surowy ryż, jajka i przyprawy. Wszystko dobrze mieszamy i wyrabiamy. Formujemy owalne gołąbki. Pieczemy na rozgrzanym oleju, aż gołąbki nabiorą złotego koloru.

Do rondla wlewamy około 2 litry wody, dodajemy przecier pomidorowy mieszamy w wodzie. Wszystko gotujemy. Do gotującego się sosu wkładamy gołąbki i dusimy około 45 minut.

Gotowe gołąbki wyjmujemy z rondla. Gdy sosu zostanie zbyt mało dodajemy wodę. Sos zagęszczamy 4 łyżkami mąki rozmieszanej z niewielką ilością wody.

Gotujemy i doprawiamy do smaku. Gołąbki podajemy z ziemniakami polane sosem. Z podanych składników mamy około 20 gołąbków.

Smacznego!