

Gołąbki własnej roboty :)

Przepis dodany przez użytkownika Nikkusia15

Gołąbki są bardzo wyśmienite. Moja mama je zawsze robi..i za każdym razem nie mogę się nimi najeść

Ilość porcji: 1-2

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 0,5 kg
- jajka - 3
- cebula pokrojona w kostkę - 1
- kapusta biała pokrojona w kostkę - połowa
- kasza manna - 6 łyżek
- ryż - 6 łyżek(woreczek)
- kostki rosołu - 2-3 kostka(i)
- przecier pomidorowy - 1

Etapy przyrządzania:

1.



Lepimy kłوپiki z wyrobionej masy tak jak na zwykłe mielone, obtaczamy je w bułce tartej i smażyemy

2.

W brytwannie 2 litry wody dodać 2 lub 3 kostki rosołowe do gotującej wody dodać 1 przecier pomidorowy,skręcić na POK-POK, Wkładać usmażone kłوپiki, 1godz. podgrzewać na POK-POK