

SOCZYSTE GOŁĄBKI

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

Pomysł na gołąbki trochę inaczej

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Kapusta włoska (średnia) - 1 szt.
- Mięso mielone wieprzowo-wołowe lub z łopatki - 0,5 kg
- Śmietanka - 2 łyżka(i)
- oliwa - 2 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- jaja - 2 szt.
- sól, pieprz ziółowy, majeranek, papryka słodka -
- posiekany koperek - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Z kapusty wykroić głąb. Kapustę obgotować, zdejmując kolejno liście – potrzebne są 12 większych liści.
Pozostałą część kapusty gotować ok. 10 minut, żeby liście były miękkie. Ostudzić.
Drobno posiekać za pomocą malaksera lub zmielić na maszynce do mięsa. Wycisnąć nadmiar soku. Kapustę wymieszać z mięsem, jajami, doprawić solą, pieprzem ziółowym, szczyptą gałki muszkatołowej i odrobiną majeranku.
Farsz wykładać kolejno na liściach kapusty i związać gołąbki.
Sos: mąkę sprzążyć na patelni, ciągle mieszając, wlać śmietankę, ok. 800 ml zimnej wody, wymieszać, żeby nie było grudek, posolić, dodać łyżeczkę papryki.
Gołąbki wyłożyć do garnka lub naczynia do zapiekania, wlać sos, włożyć kilka listków laurowych, wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać w temp. 180 st. przez 1 godzinę.
Przed podaniem posypać koperkiem.