



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Gołąbki

Podawać z ziemniakami i sosem pomidorowym lub białym śmietanowym

Składniki:

- mielone mięso, 25 dag
- kapusta cukrowa, 1 szt.
- ryż , 4 dag
- jajka, 1 szt.
- przyprawa do zup, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Z kapusty wyciąć głąb, włożyć ją do wrzącej wody, po wyjęciu z wody oddzielić poszczególne liście. Grube nerwy liściowe pobić tłuczkiem. Ryż opłukać i ugotować na sypko w osolonej wodzie. Mięso połączyć z ryżem i jajem, przyprawić solą i pieprzem. Wyrobioną masę nakładać na liście, zaginać brzegi i zwiijać w ciasny rulonik. Gołąbki ułożyć w płaskim rondlu (2—3 warstwy). Przyprawy rozpuścić w szklance wrzącej wody i wlać do rondla. Gołąbki udusić do miękkości, uzupełniając odparowaną wodę.

