



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Gołąbki inaczej

Gołąbki inaczej

Składniki:

- mielone mięso, 1 kg
- kapusta głowiasta biała , 40 dag
- kasza manna , 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bulion, 1 l

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatkować, nasolić, wymieszać i gdy puści sok wycisnąć i jeszcze raz drobno pokroić. Cebulę drobno pokroić. Wszystkie składniki (oprócz bulionu) wymieszać jak na mielone. Obtoczyć w mące i podsmażyć na tłuszczu. Włożyć do rondla, podlać bulionem i poddusić. Następnie dodać kilka łyżeczek przecieru pomidorowego. Jeszcze trochę poddusić. Gotowe.

