



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

Gołąbki inaczej

Gołąbki inaczej

Składniki:

- mielone mięso, 1 kg
- kapusta głowiasta biała , 1 kg
- kasza manna , 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatkować i posolić. Po 10 minutach odcisnąć i dodać do mięsa mielonego. Dodać grysik, sól, pieprz i jajka. Wszystko dokładnie wymieszać i uformować małe gołąbki. Obtoczyć je w mące i usmażyć w gęsiarce na złoty kolor. Podlać wodą i poddusić. Następnie dodać przecier pomidorowy, chwilę pogotować i ewentualnie podbić mąką. Doprawić do smaku.

