

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

TRADYCYJNE GOŁĄBKI

Składniki:

- łopatką mieloną 0,5kg
- kapusta biała 1szt
- ryż 2 szklanki
- cebula 2 szt
 - pieprz
 - majeranek
 - sól
- koncentrat pomidorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Ryż ugotować w osolonej wodzie ok 20 min. Wystudzić i przełożyć do miski. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć i przełożyć do ryżu. Dodać mięso i przyprawić pieprzem i solą.
- W garnku ugotować wodę i włożyć całą główkę kapusty obdartą z wierzchnich liści (liście te zachowujemy) i wykrojonym gładem. Ściągnąć pojedynczo liście kapusty. Przy każdym liściu odkroić zgrubiałą część.
- Nałożyć farsz na liść kapusty, zwinąć brzeg z farszem, następnie boki i całość zwinąć dość ciasno. W dużym rondlu ułożyć na spodzie pozostałe liście kapusty, ułożyć ciasno jedną warstwę gołąbków, a potem następne. Gołąbki układamy zwiniętą częścią od spodu. Zalać gołąbki wodą z kucharkiem bądź bulionem i gotować do miękkości ok godziny. Oprószyć szczyptą majeranku i dodać 3 łyżki koncentratu pomidorowego.

SMACZNEGO!