

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **GOŁĄBKI INACZEJ**

## **Składniki**

- 1 kg mięsa mielonego
- 1 szt kapusty pekińskiej (może być również kapusta biała bądź włoska)
- 100g ryżu
- 1 cebula
- 2 jajka
- sól, pieprz
- mąka, olej

### **SOS:**

- 2 szklanki wody
- 3 łyżki koncentratu
- 1 kostka rosołowa
- koperek, natka pietruszki

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Cebulę posiekać drobno i zarumienić na łyżce oleju.
2. Kapustę pekińską poszatkować drobno bez dolnej twardej części.
3. Ryż ugotować około 10 minut na półtwardo w osolonym wrzątku. Odcedzić i wystudzić.
4. Wszystkie składniki dodać do mięsa. Doprawić solą, pieprzem. Dodać jajka i wyrobić na gładką masę.
5. Zwilżonymi dłońmi formować "gołąbki" i obtoczyć je w mące. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć gołąbki z każdej strony na złoto.
6. Przygotować sos w garnku po czym włożyć gołąbki i chwilę pogotować.
7. Wskazany dodatek kopru lub natki pietruszki.

***SMACZNEGO!***