

Przepis na:

Domowe gołąbki

SKŁADNIKI:

- 700 g mięsa mielonego
- 1 biała kapusta
- 100 g ryżu
- 2 cebule
- 1,5 l bulionu
- 600 g przecieru z pomidorów
- 1 łyżka mąki
- 4 łyżki śmietany 18%
- przyprawy: sól, pieprz, papryka, tymianek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W pierwszej kolejności gotujemy ryż. Wkładamy mięso do miski i przesypujemy ostudzony ryż, dodajemy startą cebulę.
2. Doprawiamy solą i pieprzem, a następnie formujemy podłużne kotlety.
3. Wycinamy głąb ze środka kapusty, wkładamy ją do dużego garnka z wrzątkiem. Kapustę gotujemy ok 10 minut na małym ogniu.
4. Obracamy kapustę i gotujemy kolejne 5 minut. Studzimy i obieramy z liści.
5. Do liści wkładamy porcje mięsa i zawijamy jak krokiety.
6. Wkładamy do dużego garnka łączeniem do dołu. Warto również ułożyć na dnie nieużyte liście kapusty.
7. Całość zalewamy bulionem i gotujemy przez 60 minut.
8. Gołąbki przekładamy do naczynia żaroodpornego.
9. Do wywaru z gołąbków dodajemy przecier pomidorowy, mąkę i przyprawy.
10. Gotujemy przez 10 minut, stopniowo dodając śmietanę.
11. Gołąbki zalewamy sosem pomidorowym i podgrzewamy w piekarniku.

