





przepisy.pl

Ekstra warzywne gołąbki bez zawijania



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe z łopatki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- papryka (czerwona, zielona lub żółta) - 1 sztuka
- kapusta biała posiekana - 200 gramów
- pulpa pomidorowa - 500 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę i cukinię pokroić w małą kostkę, cebulę i paprykę pokroić w cienkie paski. Cukinię cebulę delikatnie podsmażyć. W dużej misce połączyć mięso ze wszystkimi warzywami i Fixem Gołąbki bez zawijania Knorr. Podsmażyć na patelni z dwóch stron. W płaskim garnku zagotować pulpę pomidorową, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do garnka gołąbki i dusić ok. 30 minut
2. Cukinię cebulę delikatnie podsmażyć. W dużej misce połączyć mięso ze wszystkimi warzywami i Fixem Gołąbki bez zawijania Knorr.
3. Podsmażyć na patelni z dwóch stron. W płaskim garnku zagotować pulpę pomidorową, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do garnka gołąbki i dusić ok. 30 minut

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl