




 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- główka kapusty - 1 sztuka
- bułka kajzerka czerstwa - 1 sztuka
- mięso mielone - 750 gramów
- ugotowany ryż - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- Sos śmietanowo-paprykowy Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Z kapusty obrać wierzchnie liście.
2. Do garnka włożyć kapustę i zalać wodą. Doprowadzić do wrzenia, a następnie zmniejszyć ogień do minimum, tak by kapusta się sparzyła, ale nie ugotowała. Po 10 minutach wyjąć o ostudzić.
3. Bułkę namoczyć w mleku. mięso mielone doprawić, dodać odcisniętą bułkę, ryż i jajko. Doprawić Delikatem i czosnkiem i dokładnie wymieszać składniki.
4. Na każdy liść nałożyć farsz i zawinąć.
5. Dno garnka wyłożyć niewykorzystanymi liśćmi, a na nich ciasno ułożyć gołąbki i zalać sosem pomidorowym. Sos doprawić do smaku Delikatem.
6. Gotować około godziny na wolnym ogniu.