



przepisy.pl

## Gołąbki bez zawijania wegetariańskie



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- torebki ryżu - 2 sztuki
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 opakowanie
- kapusta włoska - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 50 gramów
- cebula dymka - 2 sztuki
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kilka listków świeżej bazylii
- woda - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż według przepisu na opakowaniu. Kapustę posiekaj, paprykę oczyść i pokrój w drobną kostkę.
2. Z ryżem wymieszaj kapustę, paprykę, Fix Knorr, jajko oraz bułkę tartą.
3. Cebulę, bazylię i czosnek drobno posiekaj, przesmaż na patelni, dodaj pomidory i wodę, dopraw do smaku.
4. Z gotowej masy formuj kotlety, włóż delikatnie do sosu i gotuj 10 min.
5. Gołąbki podawaj oblane sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)