



przepisy.pl

Gołąbki bez zawijania z młodej kapusty



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone mix - 650 gramów
- młoda kapusta biała - 0.5 sztuk
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka
- bułka tarta - 50 gramów
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- świeże oregano - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- szalotka - 50 gramów
- oliwa do smażenia
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone połącz z posiekaną kapustą i cebulą dodając bułkę lub kaszę i jajko, dopraw do smaku przyprawą do miesa mielonego Knorr, solą i pieprzem.
2. Uformuj gołąbki i przesmaż na patelni.
3. Szalotki i czosnek obierz i posiekaj, przesmaż na patelni dodając posiekane oregano, wodę i pomidory pelati, gotuj 6 min.
4. Do sosu dodaj przesmażone gołąbki, gotuj ok 20 min.
5. Podawaj na talerzu oblane sosem pomidorowym.

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