



przepisy.pl

Gołąbki bez zawijania - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 opakowanie
- ryż torebka - 1 sztuka
- kapusta - 0.25 sztuk
- mały koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż w torebce, poszatkuj drobniutko kapustę. Kapustę wymieszaj dobrze z mięsem, ugotowanym ryżem i Fixem. Uformuj 8-10 gołąbków.
2. Gołąbki podsmaż z obu stron na rozgrzanej, głębokiej patelni z dipem. Koncentrat pomidorowy wymieszaj z częścią letniej wody (300 mililitrami), dopraw solą i pieprzem do smaku i zalej gołąbki.
3. Duś pod przykryciem na średnim ogniu około 30 minut, od czasu do czasu podlewając gołąbki pozostałą częścią wody (200 mililitrami,) w zależności od potrzeb.

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