



# Gołąbki Mocy Świątecznej

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 60 dekagramów
- ryż (2 saszetki) - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kasza manna - 2 łyżki
- papryka słodka mielona - 3 łyżeczki
- sól - 0.5 łyżeczek
- pieprz czarny mielony - 1 łyżeczka
- woda - 1.25 litrów
- przecier pomidorowy - 150 gramów
- mąka pszenna (do panierki) - 1 szklanka
- olej do smażenia - 10 mililitrów
- śmietana 18% - 170 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2.5 sztuki
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 2 łyżeczki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mój przepis na gołąbki nie zawiera liści kapusty. Najpierw trzeba ugotować ryż w osolonej wodzie. Woda ma przykrywać saszetki, a soli ma być ok. 1 łyżka. Następnie ostudzić ryż, by nie był gorący. Przygotować miskę jaką używamy do robienia kotletów mielonych.
2. W przygotowanej misce wymieszać dokładnie razem: mięso mielone, ostudzony ryż, cebulę smażoną w kostkach, paprykę słodką mieloną, sól, pieprz, przyprawę Delikat, kaszę mannę oraz jajko. Następnie z utworzonej masy uformować 18 kotletów mniej więcej okrągłych. Uformowane kotlety obtoczyć w mące pszennej i smażyć na oleju na patelni aż się zarumienią z obu stron. Gotowe kotlety poukładać do dużego garnka.
3. Wodę ugotować. W litrze rozpuścić kostki rosółowe "Rosół szlachetny drobiowo-warzywny". Resztę wody wymieszać z przecierem pomidorowym. Następnie obie mieszanki połączyć i wszystko wlać do garnka z kotletami. Dusić na małym ogniu pod przykryciem przez 1 godzinę.
4. Po godzinie wyjąć kotlety, a do sosu dodać zasmażkę Knorr oraz śmietanę. Doprowadzić do wrzenia. Najlepiej podawać z białą kaszą gryczaną lub ziemniakami. Smacznego!

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)