



przepisy.pl

Gołąbki na parze z sosem bolognese



Składniki:

- włoska kapusta liście - 12 sztuk
- chuda mielona wołowina lub mielone mięso z indyka - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 sztuka
- pomidory krojone z puszki - 400 gramów
- Rama Classic** - 2 łyżki
- pietruszka - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Drobnio posiekaj pietruszkę, czosnek i cebulę. Przez 1 minutę gotuj oddzielnie każdy liść kapusty we wrzącej wodzie. Liście odsącz i osusz papierowym ręcznikiem.
2. Przez 5 minut smaż cebulę i czosnek na 1 łyżce margaryny. Przyrumień mięso, mieszając cały czas. Dodaj pomidory i sos Spaghetti Bolognese extra ziołowe. Zagotuj, a następnie gotuj na małym ogniu przez 10 minut. Dodaj pietruszkę i wymieszaj.
3. Aby wykonać roladkę, umieść porcję mięsnego nadzienia po wewnętrznej stronie liścia. Zegnij krawędzie liścia do środka i ściśle zwiń. Korzystając ze specjalnego garnka, gotuj roladki na parze przez około 5 minut. Potrawa jest gotowa do podania.

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