



 0 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- jajko - 2 sztuki
- sól
- mąka - 1 łyżka
- masło - 75 gramów
- biała kapusta - 1 sztuka
- bułka pszenna - 1 sztuka
- mięso mielone - 500 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Z kapusty wykrój głąb, włóż do gotującej osolonej wody na 2 minuty. Pooddzielaj wszystkie liście, które dają się bez większych problemów oddzielić. Znowu włożyć kapustę na 2min do wrzątku i tak powtarzaj, aż wszystkie liście zostaną oddzielone.
2. Bułkę namocz w zimnej wodzie a następnie dobrze wyciśnij.
3. Cebulę drobno posiekaj.
4. Bułkę, cebulę i jajka wymieszaj z mięsem, dopraw solą i pieprzem dla smaku.
5. Jeden liść rozłóż, nałóż trochę farszu i zwiń w roladkę. Należy spiąć wykałaczką, aby farsz nie wyleciał. Kiedy wszystkie gołąbki będą zwinięte, rozpuść masło w rondlu.
6. Włóż gołąbki i ze wszystkich stron lekko przypiecz. Wlej nieco gorącej wody i duś, od czasu do czasu przewracając. Duszenie trwa około 2 godzin, tak więc należy wyparowaną wodę uzupełniać wrzątkiem.
7. Gołąbki wyciągnij i usuń wykałaczki. Mąkę rozmieszaj z zimną wodą i połącz z sosem wytworzonym z gołąbków. Dopraw do smaku solą, pieprzem.