



przepisy.pl

Gołąbki z kapusty włoskiej



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- kapusta włoska liście - 10 sztuk
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżki
- ugotowany biały ryż - 5 łyżek
- cukier - 1 łyżeczka
- jajka - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Liście kapusty sparz kilka minut we wrzącej, lekko osolonej wodzie. Po wyjęciu wytnij grubsze nerwy lub rozbij lekko tłuczkiem.
2. Cebulę pokrój w kostkę. Połowę podsmaż.
3. Do miski dodaj mięso, zeszkloną cebulę, jajka oraz ryż. Całość dopraw do smaku i dokładnie wymieszaj.
4. Z farszu uformuj waleczki, a następnie układaj na liściach kapusty. Liście kapusty zawini.
5. Podsmaż pozostałą cebulę, dodaj koncentrat pomidorowy. Następnie wlej litr wrzącej wody i dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, aby nadać daniu głębokiego smaku.
6. Na dnie drugiego garnka ułóż 2 liście kapusty, a na nich ułóż gołąbki. Całość zalej przygotowanym sosem i duś na wolnym ogniu przez ok. 45 min. Gotowe gołąbki podawaj z ziemniakami purée.

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