



przepisy.pl

Gołąbki z liści winogron

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- jajka - 2 sztuki
- masło - 10 dekagramów
- ugotowany ryż - 20 dekagramów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- mięso mielone - 25 dekagramów
- szałwia - 1 szczypta
- marynowane liście winogron - 20 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Liście winogron wyjmij z zalewy i ołucz. Ryż wymieszaj z mięsem i dodaj jajka.
2. Cebulę posiekaj, zeszklij na maśle* i dodaj do mięsa.
3. Masę dopraw szałwią, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Wymieszaj.
4. Liście winogron ułóż błyszczącą stroną do blatu. Na każdy nałóż porcję farszu. Dwa przeciwległe boki złóż nad farszem, zwiń gołąbki.
5. Dno garnka wyłóż podartymi liśćmi nie nadającymi się do faszowania. Ułóż ciasno pojedynczą warstwę gołąbków nakładając na każdy z nich kawałek masła.
6. Wlej wodę zakwaszoną sokiem z cytryny tak, aby liście całkowicie zakryło. Duś na małym ogniu pod przykryciem około 45 minut. Do ostygnięcia pozostaw w wywarze. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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