



przepisy.pl

Gołąbki z młodej kapusty w pomidorach

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- młoda kapusta - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- cukier
- przecier pomidorowy - 2 szklanki
- ryż - 1 szklanka
- mąka - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- mieszane mielone mięso - 600 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1.5 szklanek
- masło - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż gotuj przez 10 minut.
2. Obraną i posiekana cebulę zeszklij na 1 łyżce masła.
3. Do mięsa dodaj ryż i cebulę. Dopraw solą i pieprzem, wyrób.
4. Z kapusty oddziel liście, włóż do wrzącej wody i gotuj do momentu gdy lekko zmiękną.
5. Na liściach układaj porcje farszu, zwiń.
6. Gołąbki ciasno ułóż w garnku, zalej bulionem Knorr i duś przez 40 minut.
7. Pozostałe masło stop, oprósz mąką i zasmaż. Dolej przecier i zagotuj. Sos przypraw, solą, pieprzem i cukrem.

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