



przepisy.pl

Gołąbki z młodej kapusty w sosie pomidorowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 opakowanie
- młoda kapusta - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Z kapusty wytnij głąb, a następnie gotuj ją w całości w dużym garnku, w lekko osolonej wodzie. Kiedy górne listki będą lekko zmieniać kolor, zdejmuj je i wyjmuj do ostygnięcia. Z liści kapusty zetnij zgrubienia.
2. W misce połącz mięso mielone, rozdrobnioną kostkę Knorr, posiekany szczypiorek i jajko.
3. Na każdy listek kapusty wyłóż łyżką farsz i zawiń kapustę, tworząc gołąbka.
4. Przygotuj Fix Gołąbki bez zawijania Knorr, łącząc go z 400 ml wody.
5. Ciasno ułóż gołąbki na dnie garnka. Zalej sosem pomidorowym, dodaj margarynę i duś około 15 minut.

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