



przepisy.pl

# Gołąbki z nadzieniem drobiowym

 60 minut  8 osób  Trudne

## Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- kapusta włoska - 1 sztuka
- ryż - 100 gramów
- pestki dyni - 2 łyżeczki
- sos sojowy - 2 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- olej sezamowy - 0.5 łyżeczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyj kapustę, oddziel delikatnie liście, odetnij głąb i zgrubienia. Sparz liście partiami we wrzącej wodzie.
2. Mięso wymieszaj z Fixem Knorr, dodaj pestki dyni i sos sojowy. Ryż ugotuj.
3. Na liście kapusty nałóż farsz i zwiń ciasno gołąbki. Ułóż w żaroodpornym naczyniu wyścielonym pozostałymi liśćmi kapusty. Posyp wiórkami margaryny, podlej niewielką ilością wody, dodaj łyżkę sosu sojowego i kilka kropel oleju sezamowego.
4. Przykryj naczynie, wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj do miękkości w temp. 180 st. C przez 45 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)