



przepisy.pl

Gołąbki z pieczonym karczkiem



Składniki:

- karczek wieprzowy - 1.5 kilogramów
- ryż biały - 400 gramów
- kapusta biała główka - 2 sztuki
- Cebule duże - 2 sztuki
- sól - 0.5 łyżeczek
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- papryka - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżeczka
- Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr** - 1 sztuka

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

90 minut 8 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W miseczce łączymy olej, sól, pieprz, paprykę, przyprawę do karkówki i Delikat. Mieszamy i tak powstałą marynatą nacieramy karczek. Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego a po bokach układamy pokrojone w ćwiartki cebule. Pieczemy pod przykryciem około 2 godziny w 200 stopniach.
2. Upieczone mięso i cebulę mielimy i łączymy z ugotowanym ryżem. Aby farsz nie był suchy dodajemy sos który powstał w trakcie pieczenia mięsa. Doprawiamy do smaku.
3. Kapustę obgotowujemy w posolonej wodzie i zdejmujemy po 1 liściu z wierzchu.
4. Zwijamy gołąbki i umieszczamy je w naczyniu żaroodpornym. Wierzch przykrywamy pozostałymi liśćmi kapusty.
5. Pieczemy w 180 stopniach około 2 godziny, cały czas pod przykryciem.
6. Gołąbki podajemy z sosem pieczarkowym ze śmietanką, posypane posiekanym szczypiorkiem.

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