



przepisy.pl

Gołąbki z ziemniakami

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 0.5 unit
- Sos pomidorowy Knorr - 1 opakowanie
- włoska kapusta - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 30 unit
- śmietana 36% - 50 ml

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyścić, wytnij głąb i sparz we wrzącej wodzie. Odrywaj kolejno sparzone liście kapusty. Wystudź, wytnij zgrubienia.
2. Jajka ugotuj na twardo, obierz i posiekaj. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz i przepuść przez praskę. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie. Natkę posiekaj.
3. W misce wymieszaj ziemniaki, dodaj cebulę, natkę i jajka -wyrób i dopraw do smaku. Gotową masę nakładaj na liście kapusty i zwijaj gołąbki.
4. Przygotuj Sos pomidorowy Knorr. Zawartość opakowania wymieszaj z zimną wodą, zagotuj. Dodaj śmietanę.
5. Gołąbki ułóż w naczyniu żaroodpornym tak, aby stykały się ze sobą. Całość zalej przygotowanym sosem Knorr, przykryj naczynie i wstaw do piekarnika. Zapiekać ok. 45 minut w temp. 180 st. C.

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