



Gołąbki zapiekane

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- cebula - 3 sztuki
- olej - 1 łyżka
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- ser żółty - 5 dekagramów
- jogurt naturalny - 20 dekagramów
- boczek - 10 dekagramów
- masło - 5 dekagramów
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- mięso mielone - 70 dekagramów
- liście kapusty - 12 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Liście kapusty opłucz w zimnej wodzie i dokładnie osusz.
2. Cebule obierz, posiekaj, zeszklij na oleju, a następnie razem z jajkiem dodaj do mięsa mielonego i wymieszaj. Przypraw solą i pieprzem.
3. Z masy mięsnej formuj podłużne gołąbki i zawijaj w liście kapusty.
4. Pomidora pokrój w plasterki a boczek w kostkę. Jogurt wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem.
5. Gołąbki ułóż w naczyniu żaroodpornym i obłóż plastrami pomidora, posyp boczkiem i polej jogurtem.
6. Zimne masło zetrzyj na tarce o grubych oczkach i posyp nim gołąbki. Zapiekaj 90 minut w temperaturze 180 stopni. Przed końcem pieczenia posyp startym żółtym serem.

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