



przepisy.pl

# Włoskie gołąbki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kapusta włoska liście - 8 sztuk
- mięso mielone drobiowe - 200 gramów
- ryż wcześniej ugotowany - 1 szklanka
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- bazyliia - 1 pęczek
- sól do smaku
- jajko - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Liście kapusty obgotuj w wrzątku i przełóż do miski z zimną wodą. Następnie osusz liście.
2. Mięso mielone wymieszaj z ugotowanym ryżem, połową oliwy, posiekanym czosnkiem, oregano, szczyptą soli i jednym jajkiem.
3. Farsz nakładaj na liście kapusty i zwijaj podobnie jak krokiety aż powstaną klasyczne gołąbki.
4. W szerokim rondlu rozgrzej pozostałą oliwę i podsmaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę.
5. Fix Knorr wymieszaj z 500ml wody i wlej do cebuli. Całość zagotuj.
6. Gołąbki umieść w sosie i duś pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 20 minut. Gołąbki podawaj posypane liśćmi bazylii.

---

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)