



przepisy.pl

Ziołowe gołąbki bez zawijania



Składniki:

- mięso mielone drobiowe lub wieprzowe - 600 gramów
- mała kapusta - 0.5 sztuk
- ryż pełnoziarnisty - 120 gramów
- zioła prowansalskie - 0.5 łyżeczek
- majeranek - 0.5 łyżeczek
- koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- woda - 500 mililitrów
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 3 szczypty
- cukier - 1 łyżeczka
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ryż gotujemy w lekko osolonej wodzie. Kapustę drobniutko szatkujemy. Mięso łączymy z ryżem, kapustą, ziołami prowansalskimi i majerankiem. Dodajemy Fix do gołąbków i jeszcze raz mieszamy. Formujemy 8 gołąbków.
2. Gołąbki obsmażamy na rozgrzanym oleju z każdej strony a następnie zdejmujemy z patelni. Patelnię myjemy i wlewamy na nią koncentrat wymieszany z wodą i cukrem. Sos solimy, pieprzymy i doprowadzamy do wrzenia. Do sosu wkładamy gołąbki i dusimy pod przykryciem około 30 minut.
3. Przed podaniem gołąbki posypujemy ulubionymi ziołami.

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