

Gołąbki

Składniki:

Kapusta - 16 liści

50 dkg wieprzowego mięsa mielonego

1-na szklanka ryżu

1-no jajko

Przecier pomidorowy

Sól, pieprz, przyprawa Kucharek, kostka rosołowa

Margaryna

Śmietana

Sposób przyrządzenia:

- Oddziel 16 liści od główki kapusty, gotując ją we wrzątku.
- Ryż ugotuj częściowo, w 2-uch szklankach lekko osolonej wody. (Gdy ryż wchłonie wodę można przerwać gotowanie).
- W misce wymieszaj: ryż, mięso i jajko; dopraw pieprzem i przyprawą Kucharek.
- Nakładaj farsz na liście kapusty. Zawijaj je, formując zgrabne rulony.
- Na spodzie garnka połóż kawałki margaryny, a na nich ułóż dwie warstwy gołąbków, doprawiając każdą rozkruszoną kostką rosołową i przecierem pomidorowym.
- Zalej całość wodą i duś pod szczelną pokrywką, aż do miękkości kapusty. (ok 1 godz.)

- Sos, który się wytworzy, będzie podany z dodatkiem śmietany, a sposób dodawania do niego śmietany, zależy od podawania gołąbków. Najlepiej do osobnego garnka włożyć potrzebną ilość gołąbków, zalać je wymieszanym w szklance sosem ze śmietaną i w razie potrzeby niewielką ilością mąki oraz przecieru pomidorowego, po czym całość zagotować.

Gołąbki można podawać na obiad z ziemniakami lub na kolację czy śniadanie z pieczywem.