Gołąbki

tulipan

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- kapusta biała - 1 kg
- mięso mielone - 500 kg
- cebula - 2 szt.
- ryż biały - 1 kawałek
- kasza manna - 3 łyżka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę drobno poszatkować, posolić.

Odstawić na ok. 40 min, wycisnąć.

Dodać ryż, mięso, jajka, kaszkę mannę i usmażoną cebulę, wymieszać, wyrobić na jednolitą masę i uformować gołąbki.

Obtoczyć je w mące i upiec ze wszystkich stron na tłuszczu.

Ułożyć w naczyniu pionowo i zalać bulionem z kostki rosołowej z drobiu, by całkowicie pokrył gołąbki.

Podgotowywać ok. 1 i 1/2 godzinę na słabym ogniu lub w piekarniku w brytfannie w temp. ok. 200 C.

W miarę ubytku bulionu podlewać wodą.

Można dodać do smaku przecier pomidorowy z mąką i śmietaną.