



## Gołąbki w kapuście włoskiej

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

główka włoskiej kapusty - 1 szt.

mięso mielone wołowo-wieprzowego - 500 g

pieczarek - 200 g

woreczek ryżu - 1 opakowanie

cebula - 1 szt.

pulpa pomidorowa - - słoik

śmietana - 2 łyżka

sól morską - - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

### Dodatkowe info:

Gołąbki w kapuście włoskiej wołowo-wieprzowe z ryżem i pieczarkami w sosie pomidorowym

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Liście kapusty oddzielamy od głąba i parzymy wrzątkiem ok. 2 minut.

Gotujemy ryż w lekko osolonej wodzie. Mięso mielone przekładamy do miseczki. Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i smażymy z odrobiną soli. Przekładamy do miseczki z mięsem. Dodajemy ugotowany ryż, przyprawy i mieszamy. Następnie nadzienie nakładamy na liście kapusty - ok. 2 łyżki nadzienia na 1 liść. Całość zawijamy. Gołąbki układamy ściśle w garnku. Garnek można wyłożyć pozostałymi liśćmi kapusty. Całość zalewamy wodą, by gołąbki były przykryte. Gotujemy ok. 45 minut. Do kubeczka przekładamy pulpę pomidorową, dodajemy śmietanę i zalewamy gorącym bulionem spod gołąbków. Dokładnie mieszamy i zalewamy gołąbki. Gotujemy jeszcze chwilę.