Gołąbki Bożeny

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

8 porcji

Składniki:

- kapusta włoska - 1 szt.
- mięso mielone - 600 g
- ryż suchy - 1 szklanka
- boczek wędzony - 100 g
- olej rzepakowy - 2 - 3 łyżka
- papryka czerwona - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- kucharek - 1/2 łyżka
- majeranek roztarty w rękach - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę włoską oczyszczamy z wierzchnich liści, wycinamy głąb i wkładamy do wrzątku. Po kilkunastu minutach zdejmujemy kolejno blanszowane liście i tak do końca kapusty.
(gdyby liście wydawały nam się za twarde wkładamy ponownie do wrzątku i gotujemy kilka minut).
Ryż gotujemy a - la dente w osolonej wodzie, po ugotowaniu odcedzamy i studzimy.
Cebulę po obraniu kroimy w kostkę, to samo robimy z papryką, natomiast marchewkę po obraniu ścieramy na tarce o dużych oczkach.
Boczek wędzony kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni z dodatkiem oleju.
Do podsmażonego boczku dodajemy pokrojoną cebulę oraz przygotowane warzywa, smażymy kilka minut i studzimy.
Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy ugotowany , wystudzony ryż oraz podsmażone warzywa z boczkiem.
Dodajemy jajko oraz przyprawy, całość dokładnie mieszamy.
Z liści odkrawamy zgrubienie,na każdy liść nakładamy przygotowany farsz ,składamy boki a następnie zwijamy gołąbki.
Układamy ciasno na wysmarowanej tłuszczem blasze i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 45 minut.
Gołąbki podajemy z sosem pomidorowym i ziemniakami lub po prostu polane ketchupem.

Rada;
Gdyby gołąbki za mocno nam się spiekały możemy je nakryć folią aluminiową.