

Gołąbki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 9 Stycznia 2012r. o 20:44

Tagi: Gołąbki, kapusta, mięso mielone

Rodzaj dania: dania główne

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: inne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kapusta	1	szt.	warzywa
ryż biały	4 woreczki	szt.	dodatki
wieprzowo-wołowe mięso mielone	1	kg	mięsa
grzyby suszone	10	g	warzywa
mąka razowa	2	łyżka	dodatki
śmietana 18%	2	łyżka	nabiał
sól	2	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz biały mielony	1	łyżka	przyprawy i zioła
ziele angielskie	6	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	4	szt.	przyprawy i zioła

Opis

Mięso podsmażyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem, liściem laurowym i ziele angielskim.

4 woreczki ryżu gotować około 10 minut.

Połączyć z mięsem.

Główkę kapusty parzyć w wodzie. Odchodzące od niej liście ściągać i zawijać w nie farsz.

Można podlać rosołem i smażyć w piekarniku do miękkości w temperaturze 160 stopni od 1 do 1,5 godziny.

Sos grzybowy : 10 g grzybów wypłukać, zalać wodą i gotować aż będą miękkie. Doprawić solą i pieprzem.

2 łyżki mąki rozmieszać z wodą zalać grzyby i doprawić śmietaną.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cena: całość potrawy: 20 PLN jednej porcji: 5 PLN
 Liczba kalorii: