

Golabki w sosie pomidorowym :)

Przepis dodany przez użytkownika ania00076

Golabki w sosie pomidorowym!

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 1/2 kg
- doza główka białej kapusty, może być pekińska - 1
- ryż - 1,5 szkl.
- mała cebulka - 1
- koncentrat pomidorowy - 1 puszka(i)
- mąka -
- śmietana 18% -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- wegeta -
- czosnek granulowany - szczypta(y)
- maggi -

Przydatne akcesoria:

garnki, talerze sztuczne.

Etapy przyrządzania:

1. :)

Jak podawać?

podawać na talerzu polane sosem pomidorowym-pychotka!

Uwagi:

1. Ugotować kapustę, podczas gotowania ściagać pokolei miękkie już liście.
2. Ryż ugotować na pół miękko (do wody dodając szczyptę soli)
3. Ryż wymieszać z mięsem mielonym (surowym), doprawić do smaku wegetą, solą, pieprzem i czosnkiem.
4. Wszystko wymieszać.
5. Na liście kapusty układać w zależności od wielkości liścia - farsz, zawinąć.
6. Dno garnka w którym będą się gotować golabki wyłożyć pierwszymi liśćmi z kapusty żeby golabki się nie przypaliły.
7. Wszystkie golabki włożyć do garnka, zalać wodą i na małym ogniu gotować aż będą miękkie.

SOS POMIDOROWY:

Podsmażyć cebulkę na tłuszczu, zalać wodą, dodać koncentrat pomidorowy, dodać przyprawę, zagotować i zalać (woda+mąka+śmietana-razem wymieszać) do smaku można doprawić maggi i posypać koperkiem.