

Gołąbki bez zawijania

Gołąbki bez zawijania - składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- mały koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- ryż torebka - 1 sztuka
- sól i pieprz do smaku
- kapusta - 0.5 sztuki
- olej - 3 łyżki

Gołąbki bez zawijania - sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż w torebce, poszatkuj drobniutko kapustę. Kapustę wymieszaj dobrze z mięsem, ugotowanym ryżem i Fixem. Uformuj 8-10 gołąbków.
2. Gołąbki podsmaż z obu stron na rozgrzanej głębokiej patelni. Koncentrat pomidorowy wymieszaj z częścią letniej wody (300 ml), dopraw solą i pieprzem do smaku i zalej gołąbki.
3. Duś pod przykryciem na średnim ogniu ok. 30 minut od czasu do czasu podlewając gołąbki pozostałą częścią wody (200 ml) w zależności od potrzeb.



