

# ANIA STARMACH

## Gołąbki w sosie pomidorowym

### Co kupić?

- 800g mielonego mięsa wieprzowego
- 120g białego ryżu
  - 1l domowego, gęstego przecieru pomidorowego (lub kupnej passaty pomidorowej)
  - 2l bulionu/rosółu/wody
  - 1 główka kapusty
  - 1 łyżka masła
  - 2 łyżki śmietany
  - 2 cebule
  - sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Cebule przesmaż na maśle.
2. Ryż ugotuj al dente (3–4 minuty krócej niż wskazuje instrukcja na opakowaniu).
3. W dużej misce wymieszaj mięso z wystudzonym ryżem i cebulą. Dodaj sól, pieprz, wymieszaj.
4. Z masy uformuj małe kokiety.
5. Kapustę podziel na liście.
6. W dużym garnku zagotuj wodę, wrzucaj do niej liście i gotuj około 5 minut (dłużej, jeśli są bardzo grube).
7. Za pomocą małego nożyka odetnij zgrubienia liści.
8. Na środku liścia ułóż uformowane mięso, zwijaj podobnie jak kokiety.
9. Na dno garnka o grubym dnie włóż kilka liści kapusty, na nich ułóż ulepione gołąbki.
10. Całość zalej podgrzanym bulionem (przepis na bulion znajdziesz tutaj).
11. Gotuj około godziny (jeśli gołąbki są duże, wydłuż czas do 1,5 h).

# ANIA STARMACH

12. Po ugotowaniu, odlej część bulionu z gołąbków. Gotuj go, aby odparować nadmiar wody i wydobyć smak. Do bulionu dodaj przecier pomidorowy, zabil go śmietaną, dopraw do smaku.
13. Gotowe gołąbki podawaj z sosem.