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/rosołu/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 krokiety.
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 krokiety.
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).

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

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