

Gołabki

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



gołabki dobre na każdą okazję

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Kaloryczność: 250 kCal

Potrzebne składniki:

- ryż - 1 kg
- mięso - 1 kg
- cebula - 2 szt.
- kapusta - 1 szt.
- sól - 5 g
- pieprz - 3 g

Przydatne akcesoria:

drewniana łyżka 2 duże garnki

Etapy przyrządzania:

1.



kilogram ryżu ugotować.

1 kg mięsa ugotować i zmielić w maszynce.

2 duże cebule usmażyć na złoty kolor na smalcu i wlać do ryżu, wymieszać z mięsem i ryżem.

dużą kapustę podgotować aż liście zmiękną i zawijać gołabki w liście. do tego można zrobić sosik - ja polecam grzybowy. potrawa palce lizać. można podawać z białym winem. smacznego

Jak podawać?

Podawać ze sosem grzybowym i lampką białego wina

Uwagi:

Ryz gotować nie długo żeby nie był całkiem miękki