

Gołąbki a La Leopard

Przepis dodany przez użytkownika Martiina

idealne na niedzielny obiad, smaczne nie zajmujące dużo czasu i najważniejsze łatwe w robieniu....:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kielbasa biała - 2 szt.
- ząbek czosnku - 1
- przecier pomidorowy - 1/2 puszka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- biała kapusta - 4 liście
- pieprz - szczypta(y)
- czosnek - 2

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z liści wyciąć zgrubienia u nasady, wrzucić na 2 minuty do osolonego wrzątku, wyjąć, przestudzić, posypać pieprzem.
- 2.** Czosnek przekroić i przecięciem &przetrzeć& liście kapusty z jednej strony.
- 3.** Każdą kielbasę zawinąć w dwa liście, możliwie ciasno i dokładnie.
- 4.** Ułożyć &gołąbki& w naczyniu żaroodpornym, podlać kilkoma łyżkami wody, przykryć, zapiekać w rozgrzanym piekarniku około 25 minut.
- 5.** Zdjąć pokrywę, posmarować je koncentratem wymieszanym ze śmietaną i jeszcze bez przykrycia zapiekać - aż powierzchnia lekko (!) zbrązowieje.
- 6.** Podawać bardzo gorące z pieczywem, lub odsmażanymi na słońcu ziemniakami