Gołąbki w sosie śmietanowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- kapusta włoska - 1 kg
- bułka - 2 szt.
- mięso - 50 dag
- metka - 30 dag
- jajko - 2 szt.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- musztarda - 3 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- smietana kremowka - 100 ml
- zasmażka błyskawiczna - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę oczyścić i umyć, odkroić 12 zewnętrznych liści. Wrzucić je na 2-3 minuty do wrzącej wody, wyjąć i osaczyć. Płasko ściąć zgrubiałe nerwy liści. Bułki namoczyć w zimnej wodzie. Cebule obrać, drobniutko posiekać, zagnieść z mielonym mięsem, odciśniętymi bułkami, metką i jajkami. Przyprawić solą, pieprzem i połową musztardy. Złożyć po dwa liście kapusty włoskiej (najlepiej tak, by jeden zachodził na drugi), pośrodku umieścić porcję farszu. Zwinąć gołąbki, związać nitką i podsmażyć na oleju. Resztę kapusty drobno poszatkować, poddusić razem z gołąbkami, przyprawić solą i pieprzem. Wlać 3 szklanki wody, dusić 45 minut. Gołąbki wyjąć, do rondla wlać śmietanę kremówkę. Wsypać zasmażkę błyskawiczną, wymieszać i zagotować. Przyprawić solą, pieprzem i resztą musztardy. Gołąbki polać sosem. Przed podaniem posypać pokrojonymi pomidorami i posiekaną natką.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.