

# Gołąbki z farszem ziemniaczanym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**Bezmięsne gołąbki. Nie tylko dla wegetarian.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- kapusta -
- ziemniaki - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- kostka bulionowa -
- masło - 2 łyżka(i)
- kasza manna - 2 łyżka(i)
- czosnek - 2 ząbki
- sól pieprz -

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Z kapusty zdjąć osiem liści i podgotować je

**2.**



Cebulę obrać i posiekać

**3.**



Czosnek obrać i zetrzeć na tarce

**4.**



Cebulę razem z czosnkiem podsmażyć na patelni

**5.**



Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce

**6.**

Wyrobić z podsmażoną cebulą, czosnkiem i kaszą, doprawić

**7.**



Farsz ułożyć na liściach i uformować gołąbki. W garnku ułożyć cztery liście kapusty, na nich poukładać gołąbki, zalać szklanką bulionu, dusić przykryte 45 min