

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