

Gołąbki drobiowe

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Podawać zaraz po przyrządzeniu, z kaszą lub ziemniakami oraz dowolną surówką.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 dużych liści sałaty masłowej -
- 4 łyżki chudego mleka -
- po łyżeczce koncentratu pomidorowego i mąki -
- sól, pieprz -
- Farsz: -
- 20 dag gotowanego mięsa z indyka -
- białko jaja -
- cebula -
- 2 kromki czerstwej bułki -
- 1/3 szkl. mleka -
- łyżka oleju -
- koperek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zczynamy od namoczenia bułki w mleku co potrwa kilka minut. Cebulę posiekac w drobną kostkę i zeszklic na rozgrzanym oleju. Mięso jeśli nie mamy już gotowego zmielonego, traktujemy maszynką. Dodajemy cebulę, odcisniętą bułkę, białko i koperek, przyprawiamy solą i pieprzem. Sałatę myjemy wybieramy duże liście i nakładamy wcześniej dobrze wymieszany farsz na środek każdego liścia, następnie zawijamy tak, by farsz nie wydostawał się na zewnątrz. Gołąbki układamy w miarę ściśle w rondlu, podlewamy wodą i dusimy kilka o. 10 min. Czas na sos. Najlepiej zrobić go w osobnym rondlu. Gotujemy ok. 0,5l wody z kostką rosołową, dodajemy koncentrat, doprawiamy solą i pieprzem, redukujemy lub zagęszczamy wodą wymieszaną z mąką.