

LENIWE GOŁĄBKI

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 21:05 -

1/2 kg mielonego mięsa, 1/2 główki średniej białej kapusty, 4 jajka, 6 łyżek kaszy manny, 1 torebka ugotowanego na półtwardo ryżu, bulka tarta, 1 cebula, sól, pieprz

Kapustę poszatkować drobno jak na bigos, cebule pokroić w kosteczkę - zesmażyć na złoto, dodać do mięsa. Dodać ryż, jaja, kaszę, posolić, popieprzyć, można dodać vegety jak ktoś lubi zamiast soli.

Uformować z masy kotlety - trochę większe niż mielone, obtoczyć delikatnie w bułce i obsmażyć na złoty kolor z dwóch stron. Tak podsmażone "kotlety" wkładamy do naczynia żaroodpornego lub brytfanny, zalewamy sosem pomidorowym (tutaj sos przyrządzamy według upodobań), pieczemy pod przykryciem w piekarniku ok. 1,5 h.

Z takiej proporcji otrzymamy ok. 20 oszukanych gołąbków.

Polecam, jadłam, są pyszne.

[MechaGodzilla](#)