
Gołąbki z ryżu i jaj

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1143 razy.

1 kg kapusty włoskiej
35 dag ryżu
4 łyżki tłuszczu
cebula
sól
przyprawa do zup
pieprz
3 jaja
koper
szklanka wywaru z włoszczyzny
majeranek

Kapustę wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. W ostudzone liście nakładać przygotowane nadzienie: ryż sparzyć wrzątkiem na sicie, zalać wywarem z włoszczyzny, uprzążyć do miękkości, gdy ostygnie - dodać posiekaną i przesmażaną cebulę, koper, przyprawy oraz ugotowane na twardo, posiekane jaja. Całość wymieszać. Nadzienie zawinąć w liście i dusić w piekarniku do miękkości. Podawać polane sosem pomidorowym, z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD