
Gołąbki z kapusty pekińskiej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 12902 razy.

Składniki na 4 porcje:

1 główka kapusty pekińskiej,

50 dag pomidorów bez skórki (z puszki),

15 dag długoziarnistego ryżu,

8 dag wędzonego boczku,

2 szklanki rosółu (instant),

10 dag śmietany kremówki,

1 cebula,

1/2 pęczka natki pietruszki,

2 łyżki oleju,

2 łyżki mąki,

2 łyżki masła lub margaryny,

słodka papryka, sól, pieprz, sok z cytryny.

Cebulę obrać i umyć. Rozgrzać olej w garnku. Dusić ryż i cebulę tak długo, aż staną się szkliste. Wlać jedną szklankę rosółu, zagotować. Gotować ryż na małym ogniu przez 30 minut, aż napęcznieje. Doprawić do smaku solą, pieprzem i słodką papryką. Trochę przestudzić. Oczyszczyć kapustę, oderwać 8 liści (pozostałe wykorzystać w innym celu np. do przyrządzenia sałatki). Wrzucić na 2 minuty do gotującej wody lub ułożyć na sitku i dobrze przelać wrzątkiem. Ściąć płasko zgrubiałą część liści. Pokroić boczek w kostkę, dobrze wysmażyć na patelni. Ułożyć na sobie po dwa liście kapusty, rozłożyć równomiernie ryż/ Zwinąć liście, spiąć gołąbki drewnianymi wykałaczkami. Włożyć gołąbki do garnka, wlać drugą szklankę rosółu, zagotować. Następnie gotować na małym ogniu przez 15 minut. Wyjąć gołąbki, zabezpieczyć przed wystygnięciem. Zasmażyć mąkę w gorącym tłuszczu na złoty kolor. Podlać rosółem i śmietaną, zagotować. Doprawić sos do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Umyć i osuszyć natkę pietruszki. Część pozostawić do dekoracji. Resztę posiekać i dodać do sosu razem z boczkiem. Ułożyć gołąbki na talerzach, polać sosem, udekorować natką pietruszki.

W SKŁADNIKACH SA POMIDORY I DALEJ W RZEPISIE NI WYSTĘPUJA ????????????

Nadesłał(a): 2009-06-24 18:06:27

Myślę, że pomidory trzeba poddusić tak jak ryż i cebulę. Czyli winno być: "Dusić ryż, pomidory i cebulę tak długo, aż staną się szkliste."

Nadesłał(a): Kucharek 2009-06-25 08:06:36

A mnie się wydaje, że te pomidory należy dodać do sosu. Bez sensu przecież dodawać cytryny do sosu na samej mące (ma służyć zakwaszeniu sosu jeżeli pomidory będą za słodkie).

Nadesłał(a): m15 2009-08-26 15:08:41