

---

# Gołąbki z ziemniakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2526 razy.

150 dag kapusty białej,

100 dag ziemniaków,

1 jajko,

8 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

sól, pieprz

Kapustę sparzyć wrzątkiem. W ostudzone liście nakładać farsz przygotowany w sposób następujący: ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, osączyć na sicie. Przesmażyć na tłuszczu cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Do ziemniaków dodać cebulę, jajko, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Przygotowane gołąbki ułożyć w rondlu, podlać wywarem z warzyw i kości, udusić. Podawać z sosem i ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>