
Gołąbki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5637 razy.

Gołabki robie najprościej, jak można.

Duża biała kapusta wsadzam do woreczka plastikowego, i do mikrofalówki na kilkanaście minut, często obracając. Acha, wycinam głąb. Potem obieram kapustę z liści.

Nadziwam je następująca mieszanka:

2 szklanki ugotowanego ryżu

1/2 kg mielonej wołowiny

1 jajko

1 łyżka posiekanego koperku

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka pieprzu

Wymieszać dokładnie ręką, nadziwac liście kapusty. Pozostałymi liśćmi wyszcierać naczynie do zapiekania, ułożyć gołabki szwem na dół, pojedynczo warstwa. Zalać wodą do 2/3 wysokości gołabka, dodać 2-3 grzyby suszone w szparki między gołabkami, zakryć folią, i piec w gorącym piecu 1 godzinę.

Zrobić sos na rosolu i dodać płyn z pieczenia. Podawać z kartoflami.

Zaznaczam, że uważam dodawanie sosu pomidorowego do gołabków za świętokradztwo, ale tylko dlatego, że moja rodzina jest z zachodniej części kraju i tak tam się gołabków nie traktuje. W centralnej Polsce dodaje się dobrą łyżkę przecieru pomidorowego do sosu do gołabków. Fu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja zawsze dodaję do gołąbków pieczarki i soczewicę. Nigdy nie było w tym koperku i sosu sojowego.

From: "Niedzielka" <wcempura@polbox.com>

Sos sojowy dodaje zamiast soli, aby dodać, jak to ja nazywam, taki "ciemny" smak. Koperk dodaje moja Mama, i jest to bardzo dobry dodatek, radzę spróbować.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)