Golabki z miesem w sosie beszamelowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2744 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 glowka kapusty,

100 g masla,

100 ml oliwy,

100 ml bulionu miesnego,

100 g tartego sera kaszkawalu.

Farsz:

350 g chudej wolowiny,

100 g ryzu,

1 jajo,

2 lyzki tartego parmezanu lub obsuszonego oscypka,

sol, pieprz.

Sos:

50 g maki,

50 g masla,

500 ml mleka.

1. Z kapusty usunac glab oraz zewnetrzne liscie. Nie uszkodzone biale, miekkie

liscie oplukac i wrzucic na 2 min do wrzacej wody. Wyjac, ponownie oplukac i

osuszyc.

2. Mieso drobno posiekac, polaczyc z ryzem, jajem i parmezanem. Posolic, dodac

pieprz i starannie wymieszac.

3. Na srodek kazdego z lisci nakladac po lyzce farszu. Zlozyc do wewnatrz brzegi lisci formujac kuliste golabki. Obwiazac je nicia.

4. W pojemnym rondlu rozgrzac polowe masla i oliwy. Ukladac golabki tak, by nie

stykaly sie ze soba. Polac z wierzchu reszta oliwy i oblozyc pozostalym maslem. Podlac bulionem i dusic pod przykryciem na malym ogniu 45 min.

5. Z podanych skladnikow sporzadzic sos beszamelowy.

6. Z podduszonych golabkow usunac nitki. Ulozyc w zaroodpornym naczyniu, posmarowac odrobina masla, polac sosem i posypac tartym kaszkawalem.

7. Zapiekac w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku, poki na wierzchu nie utworzy

sie zlocista skorka. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)