
Holiszki (golabki)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

3/4 kg miesa wolowego,

1 biala kapusta,

150 g ryzu,

150 g cebuli,

200 g koncentratu pomidorowego,

70 g bulki,

150 g rodzynek,

sok z 2 cytryn,

3 lyzki oleju,

pieprz, sol.

1. Mieso oplukac, osolic, odstawic na 2 godz.

2. Z oczyszczonej glowy kapusty wyjac glab i obgotowac ja w wodzie ok. 15 min.

Wyjac, osaczyc, oddzielic liscie. Zmiekczyc grube nerwy lisci.

3. Ugotowac ryz, zarumienic pokrojona drobno cebule, namoczyc i odcisnac bulke, mieso zemlec w maszynce. Polaczyc te skladniki, dodac do smaku sol, pieprz, calosc dobrze wymieszac.

4. Nakladac mase na liscie kapusty i zwijac je w ruloniki.

5. Rozgrzac tluszcz na duzej patelni, klasc golabki i smazyc na zloty kolor z obu stron. Przelozyc do duzego rondla lub naczynia zaroodpornego.

6. Wymieszac rodzynki, sok z cytryn, 2-3 szklanki wrzatk, koncentrat pomidorowy i sol do smaku, zalac tym golabki. Wstawic do piekarnika i piec 1 godz.

w temp. 180°C czesto polewajac. Podawac na polmisku gorace, polane sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 72.

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

ale beznadziejny przepis.. tragedie w smaku..! bóeee:(pozygałam sie po tych golabkach/...;/ fuuu1 Ratunku!

Nadesłał(a):Angelika Cyamecka <lolka@wp.pl> 2007-04-11 16:04:45