

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 35 MIN

🍴 ŚREDNI

1/4 Sztuka Młoda kapusta
1 kubek ryżu
2 sztuki cebuli
2 jajka
2 łyżki bułka tartej
gałązka koperku suszonego
sól i pieprz do smaku
3 łyżki przecieru pomidorowego (do sosu)
1 opakowanie Garden Gourmet
Klopsiki warzywne
2 łyżki bulion warzywnego WINIARY
2 łyżki oliwy z oliwek
1 szczypta soli i pieprzu do smaku
1 sztuka cebuli

CULINARY TIP

Przygotowanie ryżu

Upewnij się, że ryż jest dobrze ugotowany, ale nie rozgotowany, aby zachować odpowiednią konsystencję dania.

Odkryj przepis na gołąbki bez zawijania w wersji wege!
Aromatyczne warzywa i przyprawy sprawią, że te wegetariańskie gołąbki zachwycą każdego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj kapuste

Posiekaj kapustę i sparz ją we wrzątku, aż zmięknie. Odcedź i odstaw do ostygnięcia.

2. Podsmaż cebulę

Na rozgrzanej oliwie podsmaż drobno posiekaną cebulę, aż będzie złocista.

3. Przygotuj masę z klopsików warzywnych

W dużej misce wymieszaj ugotowany ryż, rozdrobnione klopsiki warzywne Garden Gourmet, podsmażoną cebulę, sparzoną kapustę, jajka, bułkę tartą, posiekany koperek oraz sól i pieprz do smaku. Uformuj z masy kotlety.

4. Smaż uformowane klopsiki warzywne

Na rozgrzanej patelni smaż kotlety z obu stron na złoty kolor.

5. Przygotuj sos i podawaj ze smakiem

Przygotuj sos: Na oliwie podsmaż drobno posiekaną cebulę, aż będzie miękka. Dodaj przecier pomidorowy, koncentrat pomidorowy oraz bulion. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, aż sos lekko zgęstnieje.

Gotowe gołąbki podawaj polane sosem pomidorowym

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**