

Golubce



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1390 kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/golubce>

Příprava

Kapustu omyjeme a rozdělíme na jednotlivé listy, silnější střední části odstraníme, dáme do mísy a spaříme vařící vodou. Maso, prolisovaný česnek, cibuli nakrájenou na drobno, anglickou slaninou na kostičky, osolíme, opepříme, přidáme vejce, strouhanku (dle potřeby) na zahuštění a dobře promícháme. Hmota by měla být tak akorát, aby z ní šly tvarovat válečky, které zabalíme do spařených listů kapusty. Zapékací mísu vymažeme olejem a přidáme nadrobno nakrájenou cibulku a ukládáme připravené golubce posypeme kmínem, podlijeme a přikryjeme alobalem. Dáme péct do vyhřáté trouby cca 45 - 50 minut. Po upečení golubce vyjmeme a výpek jemně zaprášíme moukou a podlijeme vodou. Povaříme a dochutíme podle potřeby.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího nebo vepřového mletého masa
- ✓ 1 kapusta
- ✓ 100 g anglické slaniny v celku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 vejce
- ✓ strouhanka dle potřeby
- ✓ hladká mouka dle potřeby
- ✓ kmín
- ✓ pepř
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod