Golabki

Agata · 28/04/2024



Tempo di Preparazione

60

Difficoltà

Molto Facile

Numero di piatti

4

Description

involtini polacchi di cavolo, riso e carne

Ingredienti

- 12 foglie cavolo
- 100 g riso
- 400 g carne macinata mista
- 30 g cipolla
- 20 g burro
- 200 g passata
- Sale
- Pepe

Istruzioni

1. Fai bollire il riso
2. Fai cuocere il cavolo in acqua salata in un'altra pentola
3. Separare le foglie del cavolo che userai per fare gli involtini
4. Friggi la cipolla tagliata in padella
5. Mescola la carne trita ancora cruda con il riso
6. aggiungi sale e pepe a piacere
7. forma delle polpette
8. Avvolgi la carne lavorata con le foglie di cavolo
9. Cuoci gli involtini nella pentola con la salsa di pomodoro
10. aggiungendo un po' d'acqua
11. Servire con patate bollite