

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/golabki-z-mielonym-miesem-z-kurczaka-w-sosie-pomidorowo-paprykowym-mini-kluski-slaskie-buraczki>

Gołąbki z mielonym mięsem z kurczaka w sosie pomidorowo-paprykowym, mini kluski śląskie, buraczki

NAGRODA GŁÓWNA



Składniki:

- 200 g mielonej piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 1-2 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz
- 2 białka jajka
- 4 dużych liście białej kapusty
- 300 g przecieru pomidorowego
- sól i pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
- 500 g ziemniaków
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 100 g surówki z buraczków

Sposób wykonania:

Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy razem z drobno posiekanym czosnkiem. Następnie studzimy. Następnie dodajemy do mięsa i przyprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy jaja i całość dokładnie mieszamy. Z kapusty wycinamy głąb i parzymy aby oderwać liście. Na przygotowane liście układamy mięso i zawijamy gołąbki. Wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy sól, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Dusimy na wolnym ogniu około 45 minut. Następnie dodajemy przecier pomidorowy i dusimy około 15 minut.

Ziemniaki gotujemy, odcedzamy i studzimy. Następnie mielimy na maszynie lub przeciskamy przez praskę. Dodajemy mąkę ziemniaczaną i formujemy kluseczki. Gotujemy w lekko osolonej wodzie przez około 4 minuty. Gotowe gołąbki podajmy z kluskami śląskimi i surówką z buraczków.