

Golabki

Toplam 59 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 17/10

Golabki, lahanaya yaprakları k1yma ve pirinçle sararak yumuşak, sulu ve fırlanır. Polonya klasiği sunar.

Malzemeler

- 12 adet Lahana yaprağı
- 350 gr Dana k1yma
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates püresi
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Lahana yaprakları 3 dakika haşlayın.
2. K1yma, pirinç, soğan ve tuzla iç harc hazırlayın.
3. Sarmaları domates püresiyle 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı sıcak suyla yıkamak sarımsakla yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne domates sosu gezdirip ekşi krema sunun.