



Sposób przygotowania

Liście sparzyć wrzątkiem. Cebulę podsmażyć razem z czosnkiem, po czym wymieszać z mięsem i gotowanym ryżem. Farsz doprawić solą i pieprzem. Zawinąć okrągłe gołąbki, gotować je na parze przez 20 minut. Na patelni podsmażyć kurki i dolać wino. Gdy odparuje, dodać śmietanę. Gotować kilka minut. Doprawić do smaku. Gołąbki polać sosem i posypać natką.

Gołąbki w zielonej sałacie



60 minut



4 porcje



Składniki

- 4 duże liście sałaty rzymskiej
- 400 g mielonego mięsa wieprzowego
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- ryż
- 150 g kurek
- 70 ml białego wina
- 200 ml śmietany kremówki
- natka pietruszki
- sól i pieprz