



Zawijaki z kapusty z kurczakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Coś jak gołąbki, ale nie do końca. Zawijaki z kapusty z mięsem z kurczaka to miła odmiana od tradycyjnych, znanych wszystkim gołąbków. Smakują ciekawie, a robi się je całkiem łatwo – warto spróbować.

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Gotujemy ryż zgodnie z informacją na opakowaniu. Kapustę sparzamy, obgotowujemy i oddzielamy 12 liści. Z liści odkrawamy wystające zgrubiałe nerwy. Pozostałą kapustę drobno siekamy.

Krok 2

Mięso mielone łączymy z posiekaną kapustą, przecierem pomidorowym i ugotowanym ryżem. Doprawiamy solą, posiekaną natką pietruszki i pieprzem.

Krok 3

Farsz umieszczamy na liściach kapusty i zwijamy ruloniki, jak rolady. Umieszczamy w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym, zalewamy w 1/3 wodą i pieczemy pod przykryciem ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 4

Podajemy z sosem pomidorowym.

Składniki:

1 główka kapusty

500 g mielonego mięsa drobiowego

1 przecier pomidorowy

100 g ryżu

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

3 łyżki natki pietruszki