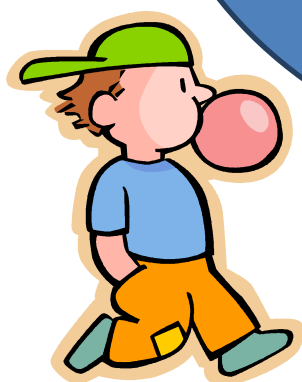


PRZEPIS NA REWELACYJNE GOŁĄBKI



PORCJA DLA CAŁEJ SZKOŁY- 150 OSÓB

Uczniowie biorący udział w międzynarodowym programie Comenius-

Let's taste Europe

Przygotowali dla całego Ośrodka

GOŁĄBKI!!!

POTRZEBNE SKŁADNIKI :

- 8 kapust
- 3kg ryżu
- 3kg mięsa mielonego
 - 1kg cebuli
- Pieprz, sól, wegeta
- 1kg pieczarek na ozdobę
 - Ketchup



ugotujcie ryż



Obgotujcie kapustę i oddzielcie liście



umyjcie pieczarki, drobno pokrójcie, usmażcie na oleju



Wymieszajcie ryż z mięsem



obierzcie cebulę, pokrójcie w kosteczkę, usmażcie, dodajcie do farszu

.....



...i wszystko dokładnie wymieszajcie



**Nakładajcie farsz na liść kapusty i zawijajcie..... i tak powstanie
ok. 250 gołąbków!!!!**



**Zapieczcie je w piekarniku, polewając wodą lub bulionem,
pieczcie ok. 3 godzin w temp. 120 stopni**



Podajcie elegancko, ozdabiając pieczarkami

Życzymy smacznego



Comeniuski