

# Zapiekane gołąbki w kiszonych liściach winogrona

Zapiekane gołąbki w kiszonych liściach winogrona. To mój przepis dla Was. Mój autorski. Kiedyś mi chodziło po głowie by coś od podstaw skonstruować. Wczoraj wpadł mi do głowy właśnie ten przepis. Zrobiłem i jest.

- 400g mięsa mielonej wołowiny – 7.99zł
- 100g kaszy Kuskus – 0.50zł
- 1 cebulka ze szczypiorem – 0.90zł
- 50g suszonej żurawiny – 1.20zł
- kolendra – uprawa domowa
- 1 puszka pomidorów Pelatti – 1.93zł
- 1 łyżeczka kminku – 0.20zł
- 5 kiszonych liści winogron
- żółty ser – 3,00zł
- pieprz i sól

Ceny na dzień 16.07.2020r. – 15,72 / 5 porcji = 1 porcja = 3,14zł



Liście winogron zebrałem z ogrodu mojej cioci. Umyłem i ukisiłem. > [Jak kisić warzywa?](#) < Wspominałem w tym wpisie.

Po 5 dniach kiszenia liście były gotowe.

Mięso mielone doprawiamy kolendrą, solą, pieprzem, kminkiem oraz pokrojoną cebulką. Wrzucamy posiekaną żurawinę.

Ugniatamy na jednolitą masę. Kasze kuskus gotujemy 5 minut odcedzamy i dodajemy do całości. Ponownie ugniatamy.

Ja mam formę do robienia takich gołąbków. Kupiłem ją w pewnym sklepie. Jak kogoś ona interesuje proszę o komentarz.

Układamy liść na dnie, formujemy i nasypujemy naszego farszu.



Ugniatamy i delikatni ściągamy formę.



I posypujemy startym serem



Całość układam na papierze i wkładam do piekarnika na 25 min 180C\*

Pomidory siekamy i podsmażamy, redukujemy na patelni. Dodajemy szczypioru oraz przypraw.



