



## Holubky

Na holubky budete potrebovať (pre cca 4 osoby):

- 1 hlávkovú kapustu
- 500 g mletého mäsa (použili sme mix)
- 1 menšiu cibuľu
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 lyžičku červenej mletej papriky
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie
- 50 g ryže
- 200 g pasírovaných paradajok
- 1 lyžička rasce

Z kapusty vyrežte hlúbik. Celú hlávkovú kapustu dajte variť do horúcej vody a postupne ako listy mäknú ich odoberajte a vysušte. Rozrežte ich na polovicu a stredovú pevnú časť vyrežte.

Pripravte si mäsovú zmes: mäso zmiešajte s pretlačeným cesnakom, nadrobno nakrájanou cibuľou, paprikou, korením a soľou. Pridajte tiež uvarenú ryžu. V zásade podľa nás ryža ani nie je potrebná, masová zmes naozaj drží dobre spolu, takže ak vám z akýchkoľvek dôvodov ryža pri mletom mäse prekáža môžete ju vynechať.

Mäsovou zmesou plňte kapustné listy a dobre ich zakrúťte, aj boky. Pokladajte na dno hrnca, pridajte k nim pasírované paradajky, osoľte, pridajte rascu a zalejte vodou, tak aby boli holubky celé ponorené. Na slabom plameni varíme 1 hodinu.

Holubky podávame s paradajkovou omáčkou a so zmiakmi omastenými maslom.