

## ***KARTOFLANE GOŁĄBKI Z KRESÓW***

***Składniki:*** mała główka kapusty, 1,5 kg ziemniaków, 0,5 kg karkówki, 3 średnie cebule, olej do smażenia cebuli, sól, pieprz, majeranek, 2 ząbki czosnku.

***Przygotowanie:*** zaparzamy liście kapusty. Kapustę sparzamy, jak do gołąbków zwykłych, jeśli liście mają grube nerwy, ścinamy, nie uszkadzając liścia. Surowe ziemniaki trzemy na tarce o średnich oczkach (nie odciskamy). Karkówkę kroimy w drobną kostkę i przysmażamy.

Cebulę pokrojoną w kostkę dusimy na oleju. Mieszmamy wszystko razem i dodajemy przyprawy. Całość doprawiamy pikantnie. Nakładamy farsz na liście kapusty i luźno zwijamy. Układamy warstwami w rondlu i pieczemy 60 min. w temperaturze 180 stopni C. Polane cebulką gołąbki można podawać z barszczykiem ugotowanym z kiszonych buraków, kwaśną śmietaną, naturalnym jogurtem lub dowolnymi sosami.