

Gołąbki z kapusty pekińskiej

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta pekińska - 1 szt.
- krewetka - 20 dag
- imbir - 3 dag
- marchew - 12 dag
- sos sojowy - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wymieszać krewetki z marchwią i imbirem, dodać resztę składników nadzienia. Nakładać na liście kapusty nadzienie, formować woreczki, wiązać szczypiorkiem, gotować na parze 10 min.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.