

# Голубцы «необыкновенные»

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



**Вкусные домашние голубцы с сочным мясом и ароматным соусом, кто же их не любит. Если честно – это очень необычный рецепт голубцов. Попробуйте приготовить сие чудо, возможно Вам придется по вкусу данный кулинарный эксперимент.**

## **Ингредиенты:**

Телятина 500гр.

Яблоко 2шт.

Кочан капусты  
Лук 5 головок  
Пряник медовый 1шт  
Масло растительное 50гр  
Специи

### **Способ приготовления:**

#### Шаг 1:

Помыть и очистить яблоки и лук, порезать небольшими кусками. Мясо режем на маленькие ломтики, отбиваем, солим, перчим, обжариваем вместе с луком.

#### Шаг 2:

В центр капустного листа выкладываем мясо с луком. Формируем голубцы и перевязываем кулинарной ниткой.

#### Шаг 3:

В глубокую сковороду выкладываем слой яблок и остатки лука. Выкладываем голубцы. Заливаем водой.

Немного солим и перчим.

Закрываем крышкой, ставим на умеренно маленький огонь на 40 мин.

#### Шаг 4:

Добавляем толченый медовый пряник и ставим на огонь еще на 30 минут.

Голубцы «необыкновенные» готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**