

Голубцы «Оригинальные»

Мякоть говядины нарезать полосками и отбить.

Измельчить морковь, лук и поджарить их на растительном масле. В подсоленной воде отварить капустные листья. На них положить кусочки мяса, лук с морковью, посолить, поперчить и свернуть рулетиком.

Плотно уложить в кастрюлю и тушить до готовности.

Приготовление соуса: смешать 100 г майонеза и 3 зубчика натёртого чеснока, влить в кастрюлю и тушить ещё 10 минут.