

# Голубцы с картофелем

*800 г капусты, 4-5 клубней картофеля, 1 яйцо, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметанного соуса с томатной пастой, соль.*

Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Затем разобрать его на листья, слегка отбить черешки.

Протертый отварной картофель смешать с поджаренным луком и мелко нарубленным сваренным вкрутую яйцом.

Приготовленный фарш выложить на капустные листья и завернуть их в виде конвертов.

Голубцы обжарить, залить сметанным соусом с томатной пастой и тушить 30-40 минут на слабом огне.