**Poetyckie gołąbki Mamy Irenki**

Weź kapustę dużą, białą

Co by liście ładne miała

We wrzącej wodzie ją ugotuj

By się łatwo schrupać dała

Mielonego weź z pól kilo

Bo gołąbków to podstawa

Kup gotowe, żebyś sama

Tego robić nie musiała

Szklankę ryżu też ugotuj

Potem umieść to w pieleszach

By dochodził tam spokojnie

I objętość swą powiększał

Dwie cebule niezbyt duże

Zeszklij używając masełka

Dwa jajeczka też przygotuj

A będzie z nich korzyść wielka

Połącz wszystkie te składniki

O ryżu nie zapominając

Gładką masę wyrobioną

Odstaw na chwileczkę małą

Liście zdejmij delikatnie

Głąbki nożem usuwając

Farsz nakładaj bardziej z brzegu

W kształt koperty zawijając

Potem umieść wszystko w garze

Wyłożonym też kapustką

Zalej to wywarem z warzyw

By to zbyt nie było tłuste

Dodaj listek, sól, pieprz, ziele

Sosu z pomidorów nalej

Niech się pruży tak z godzinkę

Na koniec śmietaną zalej

Wszystko posyp zieleniną

Może być to nać pietruszki

Lub koperek doskonały

By smak poczuć już na ustach

Jeszcze raz posmakuj danie

Gdy potrzeba to doprawiaj

Jak dodałeś co potrzeba

Na talerze wnet wykładaj!

Smacznego!