

Składniki (z podaniem gramatury):

Składniki na gołąbki:

1 średnia główka kapusty

0,5 kg kaszy gryczanej

20 dag suszonych grzybów

sól

pieprz

Składniki na sos :

15 dag suszonych grzybów

1 średnia cebula

1 łyżka mąki

1 łyżka oleju

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy

Liście na gołąbki należy sparzyć w lekko osolonej wodzie i ostudzić. Kaszę gryczaną zaparzyć we wrzątku. Grzyby wcześniej namoczone w wodzie ugotować do miękkości, pokroić w kostkę. Połączyć grzyby z kaszą i doprawić solą i pieprzem według uznania. Tak przygotowany farsz nakładamy na liść kapusty, zwijamy w rulon (ok.20szt). Przygotowane gołąbki pieczemy w brytfance 1,5 godz.180°. Podczas pieczenia przygotowujemy sos grzybowy. Namoczone i pokrojone drobno grzyby gotujemy do miękkości. Cebulę szklimy na patelni i dodajemy do grzybów. Zagęszczamy sos zasmażką wykonaną z oleju i mąki. Doprawiamy solą i pieprzem . Podajemy z upieczonymi gołąbkami.

SMACZNEGO



