

Gołąbki z kaszy gryczanej

data aktualizacji: 2019.05.31 autor: Redakcja



Składniki:

- duża główka kapusty
- 1 torebka kaszy gryczanej
- 0,5 kg świeżych podgrzybków (lub zamiennie pieczarek)
- kilka suszonych grzybów
- 2 opakowania sosu grzybowego

Przygotowanie:

Liście kapusty sparzyć. Grzyby obgotować, a pieczarki podsmażyć na maśle. Podlać pół szklanki wody, wsypać kaszę i krótko poddusić. Całość zmielić na maszynce do mięsa dodając jedno opakowanie sosu grzybowego. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowany farsz zawijać w liście kapusty. Na gołąbkach ułożyć suszone, wcześniej namoczone grzyby i dusić aż kapusta będzie miękka. Pod koniec duszenia dodać jedno opakowanie sosu grzybowego.

Swoim przepisem na pyszne gołąbki dzieli się Janina Kwiatkowska z Wilkowic, która prowadzi edukacyjną „Zagrodę kwiatkową”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32216-golabki-z-kaszy-gryczanej>