

Gołąbki z kaszą

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smaczne

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta biał - 1 szt.
- kasza gryczana - 50 dag
- pieczarki - 5 dag
- śmietana - 1/2 l
- cebula - 50 dag
- sól -
- pieprz -
- masło na smażenie -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę zanurzamy na chwilę we wrzącej wodzie, rozdzielamy liście i rozbijamy tłuczkiem. Kaszę gotujemy na sypko. Pieczarki i cebulę drobno siekamy i podsmażamy na maśle. Doprawiamy solą i pieprzem. Połowę grzybów dodajemy do kaszy, połowę odkładamy na sos. Grzyby na sos podlewamy śmietaną, przyprawiamy solą i pieprzem, dusimy, dopóki część sosu nie odparuje. Farsz z kaszy i pieczarek układamy pośrodku liści kapusty i formujemy gołąbki. Duś pod przykryciem w małej ilości osolonej wody przez 25 min. Gotowe gołąbki podajemy w sosie pieczarkowym.

Smacznego!

