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

