

Gołąbki z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wegetariańskie, zdrowe i pożywne

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- świeże grzyby - 30 dag
- świeża kapusta - 50 dag
- cebula - 2 szt.
- olej - 4 łyżka(i)
- margaryna - 2 łyżka(i)
- sos śmietanowy z koncentratem pomidorowym - 2 szkl.
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Główkę kapusty oczyścić i po wykrojeniu głąba ugotować w osolonej wodzie. Następnie oddzielić liście i lekko pobić nerwy liściowe. Grzyby ugotować i pokroić. Wymieszać z posiekaną, przesmażoną cebulą, posolić i obsmażyć. Farsz kłaść na liściach kapuścianych i zawijać je w koperty. Gołąbki obsmażyć, zalać sosem śmietanowym z koncentratem pomidorowym i dusić 30-40 minut.

Jak podawać?

z sosem pomidorowym

