

Gołąbki z grzybów

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Gołąbki z grzybów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg kapusty białej, 50 dag grzybów (prawdziwki) -
- duża cebula, 4 łyżki tłuszczu, 10 dag tartej bułki, -
- pół szklanki śmietany, przyprawa do zup, sól, pieprz -
- łyżka mąki, jajo, szklanka wywaru z włoszczyzny -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę wydrążyć i wrzucić na kilka minut do wrzątku. Następnie ostudzić, pooddzielać liście, młotkiem od mięsa rozbić nerwy liściowe. Przygotować nadzienie z poszatkowanych grzybów, przesmażonych razem z połową posiekanej cebuli. Do ostudzonego nadzienia dodać tartą bułkę, jajo i przyprawy, a następnie zawijać w liście, robiąc owalne gołąbki. Ułożyć w brytfannie, dodać tłuszczu, podlać wywarem z włoszczyzny i dusić do miękkości. Usmażyć na tłuszczu resztę cebuli, mąkę zrumienić, rozprowadzić wywarem, dodać śmietanę, doprowadzić do smaku. Podawać z ziemniakami

