

Gołąbki ale nie gołąbki



Autor: **jolka---jolka**
Przepisów: 1 Ocena: 1



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza gryczana, 4 torebeczki
- cebula, 3 duże
- Mrożone warzywa, 200 g
- olej lniany

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw obieramy i myjemy cebulę, następnie kroimy ją w kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy olej lniany i dodajemy pokrojona cebulę. Można ją posolić i popieprzyć. Smażymy do momentu aż otrzymamy brązowy kolor. W między czasie już możemy wstawić kaszę żeby doszła mniej więcej równo z cebulą :)
- 2 Następnie kroimy mrożone warzywa (trzeba je na chwile zostawić żeby nie były zupełnie twarde) kroimy je w kosteczkę. Kaszę po ugotowaniu wsypujemy do osobnej miseczki i tam dodajemy jakieś swoje przyprawy i wrzucamy warzywa. Później cała zawartość dodajemy na patelnię do usmażonej cebuli i trzymamy tak z 5 minut.
- 3 Można to podawać w formie gołąbków, po prostu zawinąć w kapustę bądź zjeść od razu. Przy smażeniu cebulki najlepiej wlać troszkę więcej tego oleju żeby później można było wymieszać w tym kaszę! Gorąco polecam !!

Twoje notatki do przepisu: