

Gołąbki z grzybami leśnymi.



Autor: **krzysimonia**
Przepisów: 11 Ocena: 64

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Główka kapusty
- ryż
- pierś z kurczaka
- bulion
- liść laurowy, ziele angielskie, pieprz świeży, sól
- sos pomidorowy lub keczup pikantny
- grzyby leśne jakie posiadami
- przyprawa curry

Sposób przygotowania:

- 1 Są dwa sposoby sparzenia kapusty. Można główkę kapusty (z odciętym od dołu głąbem) wrzucić do garnka z gorącą wodą delikatnie gotować przez kilka minut aż liście będą łatwo odchodzić przy próbie ich odrywania.

Drugi sposób, który ja użyłam to z dużej główki kapusty odciąłam od dołu głąb i delikatnie oderwałam kilka liści, po czym sparzyłam je w ugotowanej gorącej wodzie z kilkoma listkami laurowymi i ziarnami angielskimi. Wyciągam do odsączenia i przestudzenia



- 2
 1. Piersi z kurczaka podsmażam
 2. Grzyby leśne (podgrzybki, prawdziwki, maślaki, kurki itp.) podsmażam
 3. Ryż gotuję i przestudzam
 4. Składniki łączę razem na patelni doprawiam do smaku świeżo mielonym pieprzem solą oraz

przyprawą curry (3 łyżeczki)



- 3 1. W liście kapusty zawijam farsz
2. Wkładam ciasno do gara (na dnie kilka liści) po czym zalewam bulionem. Uważajmy by nie było go za dużo, gołąbki nie mogą pływać. Podgotować na wolnym ogniu z 10 minut Bulion może być z kostki, ja użyłam na żeberkach i liście przesiąkły fajnym smakiem.



- 4 1. Gołąbki delikatnie przełożyć do naczynia żaroodpornego lub foremki do pieczenia, wcześniej wyłożonego liśćmi kapusty.
2. Polewam sosem pomidorowym lub keczupem
3. Można też posypać serem
4. Zapiekać w temp 180C aż do zarumienienia się
PYCHA!!!!



Twoje notatki do przepisu: