

gołąbki z kaszą gryczaną i suszonymi grzybami (wersja wege)



Autor: **raksaksa1**
Przepisów: **10** Ocena: **143**

   
5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- główka kapusty
- suszone grzyby
- cebula
- planta
- sól, pieprz biały, sos sojowy grzybowy
- 1-2 woreczki kaszy gryczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę sparzam we wrzątku by liście odchodziły od głąba.
- 2 Grzyby zalewam wrzątkiem i zostawiam by zmiękły.
- 3 Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażam na plancie. 5. W międzyczasie gotuję kaszę gryczaną.
- 4 Szatkuję bardzo drobno grzyby odsączone z wody. Wody nie wylewam, bo przyda się do duszenia gołąbków. Wrzucam grzyby do cebuli, dodaję ugotowaną kaszę i razem duszę przez kilka minut doprawiając solą, pieprzem i sosem sojowym.
- 5 Farsz zawijam w liście kapusty. Duszę w garnku z dodatkiem wywaru z suszonych grzybów i odrobiną masła, do momentu, aż kapusta będzie miękka. Najlepiej smakują z sosem z suszonych grzybów. Smacności:)))

Twoje notatki do przepisu: