

Gołąbki z młodej kapusty włoskiej



Autor: **Futka**
Przepisów: **943** Ocena: **24691**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mała główka kapusty włoskiej
- 150 g ryżu
- 100 g kaszy gryczanej
- 500 g mięsa mielonego - najlepiej z łopatki
- 2 cebule
- 5 - 6 pieczarek
- Przyprawy: majeranek, cząber, tymianek
- sól i pieprz
- bulion
- olej rzepakowy
- + przecier pomidorowy

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę myjemy, wycinamy głąb, parzymy oraz oddzielamy liście pozbawiając ich większych nerwów.

Ryż i kaszę gryczaną gotujemy al dente.

Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na oleju rzepakowym, a na sam koniec dodajemy do niej pokrojone drobno pieczarki.

- 2 Do miski dodajemy mięso mielone, ryż, kaszę gryczaną, podsmażoną cebulkę z pieczarkami, przyprawy: pieprz, tymianek, majeranek i cząber oraz doprawiamy obficie solą. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.

Tak powstały farsz zawijamy w liście młodej kapusty i układamy je ciasno w wysokim garnku, którego dno wykładamy liściem kapusty. Kiedy wszystkie gołąbki zostaną już ułożone, na wierzch ponownie układamy liście kapusty, a całość zalewamy bulionem. Gotujemy na małym ogniu przez około 40 minut.

Gotowe gołąbki najlepiej smakują z domowym przecierem pomidorowym.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: