

Gołąbeczki jesienne.



POIPOI88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka kapusty włoskiej	1 sztuka
ryż	2 torebki szt
papryka czerwona	2 sztuki
pieczarki marynowane	6 sztuk
cebula biała	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
pomidory	puszka sztuka
śmietana	pół szklanki
przyprawy	
indyk	25 dkg kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy 2 torebki ryżu do średniej miękkości. W międzyczasie sparzamy kapustę w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju (powoduje to elastyczność liści). Smażymy cebulę + paprykę aż będzie mięciutka. Do miski przekładamy smażone warzywa plus mięsko plus ryż. Solimy pieprzymy, dodajemy majeranek, przeciśnięty czosnek. Ja dolewam ociupinę przyprawy. Każdy liść napełniamy masą i szczelnie zawinięte układamy ciasno w naczyniu żaroodpornym. Zalewam wszystko szklanką wody z dodatkiem kostki rosółowej i łyżeczki majeranku. Przykrywam talerzem i duszę w piekarniku około 45 minut. Sprawdzać stan płynu i w razie konieczności dolać wody. Sos: Pół kostki masła roztapiam na patelni, dodaje 2 łyżki mąki ziemniaczanej, dolewam pół szklanki rosółki z pieczenia gołąbków. Następnie przecier wedle uznania, śmietana, koper, pieprz i gotowe!!!!!!!!!!!!