

## Gołąbeczki jesienne.



### POIPOI88



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>główka kapusty włoskiej</b>	1 sztuka
<b>ryż</b>	2 torebki szt
<b>papryka czerwona</b>	2 sztuki
<b>pieczarki marynowane</b>	6 sztuk
<b>cebula biała</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>pomidory</b>	puszka sztuka
<b>śmietana</b>	pół szklanki
<b>przyprawy</b>	
<b>indyk</b>	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 roztopiam na patelni, dodaje 2 łyżki mąki ziemniaczanej, dolewam pół szklanki rosółki z pieczenia gołąbków. Następnie przecier wedle uznania, śmietana, koper, pieprz i .... gotowe!!!!!!!!!!!!