

## Gołąbki wigilijne



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jabłka</b>	2 szt.
<b>śliwki suszone</b>	200 g
<b>morele suszone</b>	100 g
<b>suszone figi</b>	100 g
<b>gruszki suszone</b>	50 g
<b>Cynamon cały Prymat</b>	1 kawałek
<b>wanilia laski</b>	1 szt.
<b>Goździki całe Prymat</b>	5 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby suszone płuczemy i moczymy w zimnej wodzie. Odstawiamy na noc. Następnego dnia gotujemy i kroimy w paski. Zachowujemy wywar. Kapustę gotujemy w garnku, nożem oddzielamy liście wierzchnie (już sparzone). Cebule kroimy w plasterki i parujemy do miękkości, szatkujemy. Do garnka wlewamy 3 szklanki wody, dodajemy masło i gotujemy. Na wrzątek wrzucamy opłukana i przebraną kaszę. Zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu aż kasza wchłonie wodę. Dodajemy grzyby i cebulę i dokładnie mieszamy. Stawiamy garnek z kasza do piekarnika nagrzanego do temperatury 160° i pieczemy przez 40 minut. Odstawiamy do przestudzenia. Kaszę zawijamy w liście sparzonej kapusty i układamy dosyć ciasno w naczyniu żaroodpornym, zalewamy wywarem z grzybów i pieczemy w temperaturze 160° przez godzinę.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)