

GOŁĄBKI Z LEŚNĄ NUTĄ



DOROTA/PATI197799



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	1 kubek
kapusta biała	1 szt
jajko	1 szt
cebula	2 szt
woda	0,5 litra
kostka rosołowa	1 szt
serek topiony	1 kostka
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
grzyby suszone	do smaku
śmietana 18 proc	3 łyżki
olej	do smażenia
grzyby leśne	0,5 obgotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę opłukać wyciąć głąb, sparzyć, oddzielić liście, przestudzić, wyciąć nerw.

Kaszę ugotować w dwóch kubkach wody.

Grzyby zmielić na grubych oczkach.

Cebulę obrać pokroić w kostkę. Podsmażyć na patelni, dodać grzyby, dusić przez chwilę. Wsypać do gorącej kaszy, dokładnie wymieszać, doprawić pieprzem i solą. Odstawić do przestygnięcia.

Wbić jajko i jeszcze raz wymieszać.

Farsz nakładać na każdy liść, zwinąć ciasno.

Na dno garnka położyć liście, poukładać gołąbki. Przykryć liśćmi z kapusty, dodać listek laurowy i ziele angielskie. Wszystko zalać wodą. Gotować na wolnym ogniu przez 1 godzinę.

Sos

Przygotować 0,5 litra bulionu. Rozpuścić masło, dodać do niego mąkę i zrumienić, następnie wlewać powoli bulion ciągle mieszając, by nie zrobiły się grudki. Dodać serek topiony pokrojony w kostkę, mieszać żeby się rozpuścił. Następnie dodać śmietanę a na koniec proszek grzybowy do smaku. Zagotować.

Gołąbki podawać z sosem.