

## Gołąbki z pęczakiem , borowikami, mięsem i warzywami



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso</b>	500 g
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 garść
<b>sól czarna</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	1 łyżeczka
<b>majeranek</b>	1 szczypta
<b>kapusta</b>	1 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1/2 łyżeczka
<b>borowiki</b>	2 szt
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z szynki chude zmieliłam razem z cebulą .

Kapustę gotujemy w dużym garnku do miękkich liści ok 2 h pod przykryciem , następnie zalewamy zimną wodą i od razu oddzielamy liście .

Borowiki kroimy na małe kawałki i smazymy na maśle ok 7 min , studzimy .

Marchew szatkujemy na małych oczkach razem z cukinią .Natkę szatkujemy i dodajemy do mięsa ,razem z warzywami , grzybami i całość doprawiamy , powinno być dość wyraziste w smaku .

Na każdy liść wykładamy porcję farszu i zwijamy , układamy ciasno w garnku i zalewamy bulionem , bądź wodą , dusimy na małym ogniu ok 1.5h

Ja podaję z sosem pomidorowym .

Z tej porcji wyszło mi 12 gołąbków , liście zostały jeszcze z kapusty :D

