

Mój przepis na...: Kapusta faszerowana kaszą gryczaną i grzybami leśnymi, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa jałowcowa	200 g
szalotka	2 sztuki
ząbki czosnku	4 sztuki
borowiki	100 g ugotowanych
kapusta włoska	8 liści
kasza gryczana	2 szklanki ugotowanej
jajka	2 sztuki
rosół z kury Kucharek	1,5 l
natka pietruszki	2 łyżki
papryka ostra mielona	do smaku
majeranek otarty	do smaku
sól morska	do smaku
pieprz czarny mielony	do smaku
olej rzepakowy	do smażenia
olej lniany	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy składniki

- KROK 2 Liście kapusty włoskiej gotujemy w osolonej wodzie, a następnie wkładamy do zimnej wody, żeby nie straciły zielonego koloru. Przygotowujemy rosół z kury: 3 kostki rosółu z kury wrzucamy do 1,5 l wrzącej wody i rozpuszczamy. Szalotki kroimy w kostkę, czosnek siekamy i smażymy na patelni z rozgrzanym olejem rzepakowym. Borowiki kroimy w paski i dodajemy na patelnię.
- KROK 3 Doprawiamy solą morską, czarnym pieprzem, papryką ostrą, majerankiem i mieszamy. Kielbasę kroimy w cienkie paseczki i po chwili przekładamy na patelnię. Smażymy razem, co jakiś czas mieszając.
- KROK 4 Do miski wkładamy kaszę gryczaną i wbijamy 2 jajka. Doprawiamy natką pietruszki solą i pieprzem. Do miski przekładamy podsmażone składniki z patelni i mieszamy.
- KROK 5 Do naczynia żaroodpornego wlewamy kilka chochli rosółu. Na każdy liść kapusty nakładamy farsz, składamy boki liści do środka i zwijamy. Gołąbki układamy w naczyniu żaroodpornym z rosółem i zalewamy bulionem. Wstawiamy na 30 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C stopni z termoobiegiem.
- KROK 6 Po wyjęciu przekładamy na talerze i doprawiamy świeżo mielonym pieprzem. Jak danie delikatnie ostygnie skrapiamy olejem lnianym.