Gołąbki z kaszą i grzybami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

l suszonych grzybów leśnych	0,5
szkl. na wpół ugotowanej kaszy gryczanej	3/4
cebule	3-4
łyżek masła	kilka
mały słoik koncentraty pomidorowego [albo mały kubek śmietany do zup i sosów]	1
pęczek koperku	1
sól i mielony pieprz	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku zagotować wodę; z kapusty, ostrym nożem, wykroić głąb i parzyć ją we wrzątku zdejmując delikatnie kolejne liście. Następnie ściąć z liści zgrubiałe nerwy. Grzyby namoczyć na noc, ugotować w wodzie, w której się moczyły. Cebulę obrać i drobno poszatkować, zeszklić na maśle, dodać pokrojone drobno grzyby i dusić pod przykryciem kilka minut; wymieszać z kaszą, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na środku każdego liścia układać sporą porcję nadzienia, zagiąć boki i zwijać ciasne rulony. Tak przygotowane gołąbki układać ściśle w rondlu [na dnie ułożyć kilka liści], zalać wodą albo bulionem i dusić pod przykryciem przez godzinę. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy [lub śmietanę] i posiekany koperek. Powstały sos można zagęścić zasmażką przygotowaną z 2 łyżek masła i 2 łyżek mąki.