

zawijańce z kausty i mortadeli



EWELINAPSTRUCHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

8 liści kapusty

pieczarki 20 dag

8 plastrów mortadeli

cebula

2 łyżki masła

koncentrat pomidorowy 1 łyżka

śmietana 1/2 szklanki

kostka rosołowa

łyżka mąki

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczarki myjemy, oczyszczamy, kroimy w plasterki. Cebulę obieramy, kroimy w małą kostkę i smażymy z pieczarkami na łyżce masła.

Liście kapusty sparzamy, ścinamy grube nerwy. Na każdym liście układamy plaster mortadeli oraz porcje pieczerek z cebulą. Ciasno zwijamy. Układamy w garnku i podlewamy wodą. Solimy, dodajemy resztę masła. Dusimy do miękkości.

Sos: szklankę wody zagotowujemy koncentratem i kostką rosołową. Zabelamy śmietaną z mąką. Doprawiamy do smaku. Zagotowujemy i polewamy zawijańce.