

Gołąbki z mięsem, ryżem i pieczarkami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	500 g
mięso mielone	500 g
pieczarki	400 g
cebula	1 szt
sól, pieprz	do smaku
słodka śmietana	100 ml
mąka	2 łyżki
oliwa	1 łyżka
woda	
kostka rosołowa	1 kostka
kapusta młoda	1 główka
koncentrat pomidorowy	1 (mały)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kapusty wyciąć tak zwanego głąba.

Do garnka wlać wodę i zagotować, posolić.

Włożyć kapustę i parzyć 10 minut.

Wyjąć kapustę, oddzielić liście.

Ryż ugotować w 1 litrze wody i lekko posolić.

Pieczarki i cebulę umyć i pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oliwie.

Ugotowany i przestudzony ryż wrzucić do miski, dodać pieczarki z cebulą i mięso, wymieszać i doprawić do smaku.

Na każdy liść kłaść po porcji farszu, związać gołąbki i układać w wyłożonym liśćmi kapusty garnku.

Na wierzch wrzucić kostkę rosołową. Koncentrat wymieszać w 1 litrze wody z dodatkiem soli i pieprzu, zalać nim gołąbki, przykryć pokrywką i dusić na małym ogniu około 30 - 40 minut.

Wyjąć uduszone gołąbki, rozrobić mąkę ze śmietaną i zagęścić powstały sos, zagotować. Do gotowego sosu włożyć z powrotem gołąbki.

