‚Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie pieczarkowym :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

12 wierzchnich liści z kapusty pekińskiej,25 dag mięsa mielonego,10 dag kaszy gryczanej

3 cebule,1 płaska łyżeczka mielonego pieprzu,1 łyżeczka majeranku,1 łyżka masła

1/2 szklanki śmietanki słodkiej ,2 łyżki mąki,2 łyżki usiekanego koperku

bulion cielęcy	1 kostka
olej słonecznikowy	5 łyżek
sos sojowy grzybowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście kapusty ułożyć w szerokim garnku i zalać wrzątkiem . Zagotować i parzyć 5 minut. Ostrożnie wyjąć liście z wrzątku i natychmiast wrzucić do zimnej wody . Odsączyć . Ostudzić . Cebule drobno pokroić i usmażyć na 3 łyżkach oleju. Kaszę gryczaną ugotować na sypko . Mięso , cebulę , kaszę , sos sojowy, Pieprz i majeranek dokładnie wymieszać . Na każdy liść kłaść łyżkę farszu . Zawijać tak jak tradycyjne gołąbki, podwijając brzegi pod spód. Gołąbki układać w szerokim garnku . Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na maśle na rumiano. Posypać pieczarkami ułożone w garnku gołąbki (dodając tłuszcz ze smażenia). W 1 litrze gorącego wywaru z parzenia liści rozpuścić kostkę bulionową i zalać tym gołąbki. Dusić pod przykryciem 25 minut .Zlać wywar z gotowania gołąbków . Zrobić białą zasmażkę z mąki z 2 łyżkami oleju. Rozprowadzić wywarem z duszenia gołąbków zmieszanym ze śmietaną . Wsypać koperek . Wlać do garnka z gołąbkami . Zamieszać poruszając garnkiem . Dusić na małym gazie 5 minut. Doprawić sos sosem sojowym grzybowym jeśli trzeba .

Podawać z sosem .
Tak samo można zrobić używając kapusty białej . Dusi się wtedy gołąbki dłużej. Te robione z kapusty są mniejsze i delikatniejsze .