

Gołąbki domowe z grzybami leśnymi



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso od szynki	1/2 kg
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
bułka	1 sztuka
jajko	1 sztuka
sól, pieprz	1 do smaku
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
kapusta włoska	1 główka
ryż	1 woreczek
koperek świeży	1 pęczek
mleko 2%	1/2 szklanki
grzyby leśne	20 dkg
przecier pomidorowy	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso miele maszynką, dodaję sól, pieprz, majeranek. Cebule i czosnek obieram i przekręcam razem z mięsem. Bułkę moczę w mleku i dodaję wyciśniętą do mięsa. Ryż gotuję, studzę i dodaję do farszu, razem z jajkiem, oraz pokrojonym drobno koperkiem. Grzyby leśne przesmażam na patelni i dodaję do farszu. Całość wyrabiam.

- KROK 2 Kapustę myję, obieram liście, wykrawam grubsze głąby, i sparzam następnie blanszuję w zimnej wodzie. Na każdy liść kapusty układam dwie łyżki farszu i zwijam. Układam w brytfannie, łączniem do spodu. Dno brytfanny można wyłożyć pozostałymi liści i na nich układać gołąbki.
- KROK 3 Podlewam przecierem pomidorowym i duszę około 30 minut. Gołąbki podaję z kopytkami i marchewką.