

Gołąbki Eli z sosem grzybowym



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty białe duże	2 sztuki
olej roślinny	2 łyżki
mięso mielone wieprzowe	600 g
ryż	500 g
cebula biała	4 sztuki
czosnek	6 ząbków
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
margaryna	1/4 kostki
Bulion grzybowy	1 kostka
śmietana kremowa 30%	100 ml
mąka pszenna	2 łyżki
podgrzybki	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować na sypko i ostudzić. Z kapusty wykroić głąb. Do wrzącej wody dodać olej, sól i włożyć kapustę. Rozdzielać poszczególne liście (olej to ułatwi) - środek kapusty z małymi liśćmi wykorzystać do ugotowania bigosu (przepis w mojej galerii). Liście pozostawić lekko gotującej się wodzie aż zmiękną i wyjąć. Zciąć grube nerwy z liści. Do zimnego ryżu dodać mięso, jajka, posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawy i dokładnie wymieszać. Farsz kłaść na liście kapusty i zwinąć gołąbki. W brytfannie rozgrzać margarynę lub olej i obemażyć gołąbki z obu stron. Obsmażone gołąbki podlać wodą, dodać sól, pieprz i dusić do miękkości. Grzyby pokroić (nie rozmrażać), cebulę drobno posiekać. W wysokiej patelni rozgrzać margarynę, dodać cebulę i chwilę przesmażyć. Dodać grzyby, kostkę grzybową, pieprz i jeszcze smażyć do miękkości grzybów. Wlać wodę (ilość zależy od gęstości sosu) i gotować kilka minut. Do 1/2 szklanki wody dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Do mąki dodać śmietanę, wymieszać i wlać do sosu. Jeszcze chwilę pogotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić maggi do smaku. Gołąbki ułożyć na talerzu i polać sosem grzybowym. Smacznego!