

Gołąbki z pieczarkami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka kapusty pekińskiej

pieczarki 50 dag

cebula

sól, pieprz

przyprawa uniwersalna Kucharek

masło

ryż 1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w osolonej wodzie. Kapustę sparzymy i studzimy. Odcinamy liście. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w plastry i podsmażamy z pokrojona cebulą na maśle. Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy w małą kostkę. Mieszamy z cebulą i pieczarkami, przyprawiamy. Porcje farszu zawijamy w liście kapusty. Gołąbki układamy w żaroodpornym naczyniu i pieczemy 50 min w 180 stopniach C