

Gołąbki inaczej



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 średnia główka kapusty włoskiej

2 duże cebule

30 dag wędzonego boczku

kilka świeżych lub suszonych grzybów

1 kg ziemniaków

czosnek

sól, Pieprz mielony, majeranek

jaja 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście kapusty sparzyć. Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, zemleć. Boczek i cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć. dodać do ziemniaków, doprawić solą, pieprzem i majerankiem, wbic jajka .Dokładnie wymieszać. Formować gołąbki. Układać w wyłożonym kapustą naczyniu żaroodpornym, obłożyć grzybkami i podlać wodą z ich gotowania. Dusić ok. 40 min.