

Przepis dnia IV, odc. 54: Gołąbki kresowe z grzybami i pieczonym czosnkiem marynowanym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	6 liści
przecier pomidorowy	2-3 łyżek
cukier	1 szczypta
szczypiorek	
masło	1/4 kostki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
majeranek	
Liść laurowy suszony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Kucharek SMAK LATA	
twaróg	200 g
kasza gryczana	1 1/2 szklanki (ugotowanej)
czosnek z chili	
pieczarki w zalewie solnej	
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Na łyżce masła smażymy połówkę cebuli drobno pokrojonej, którą solimy.

- KROK 2 Odcedzamy czosnek marynowany i przekładamy do naczynia żaroodpornego, doprawiamy Smakiem Lata, piekarnik nagrzewamy do 180 stopni i wkładamy do niego czosnek.
- KROK 3 Następnie szykujemy farsz: wkładamy do malaksera ugotowaną kaszę gryczaną, twaróg, przesmażoną cebulę z patelni, doprawiamy majerankiem szczypty, pieprzem czarnym mielonym, solą morską, a na koniec dokładamy wyjęty z pieca podpieczony czosnek, część zostawiamy do dekoracji.
- KROK 4 Farsz miksujemy i wypełniamy nim liście kapusty formując roladki (wycinamy głąb).
- KROK 5 Następnie obsmażamy gołąbki na maśle w rondlu po 2 minuty z każdej strony.
- KROK 6 Do garnka z gołąbkami wlewamy zimną wodę, przecier pomidorowy, dodajemy 2 liście laurowe, Smak Lata , odrobinę cukru i gotujemy ok 20 minut.
- KROK 7 Na patelni smażymy pozostałą częścią drobno pokrojonej cebuli, dokładamy odcedzone i pokrojone pieczarki ,a na koniec szczypior.
- KROK 8 Gołąbki podajemy z sosem z pieczarkami, cebulą i szczypiorkiem, dekorujemy pieczonym czosnkiem oraz pozostałą częścią szczypioru.