

Gołąbki z kaszy jaglanej



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	2 szklanki
cebula	1 sztuka
mięso (gotowane lub pieczone)	30 dkg
kapusta	1 główka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować kaszę, ale powinna zostać lekko niedogotowana - wziąć 1 litr wody na 2 szklanki kaszy. Cebulę obrać, drobno pokroić, podsmażyć. Dodać do kaszy cebulę i mięso. Sparzyć liście kapusty, ścinając zgrubienia u nasady liścia. Na liść nakładamy przyrządzoną kaszę i szczelnie obwijamy. Przeprowadzić płaski, szeroki garnek, włożyć tłuszcz, ułożyć gołąbki, podlać wodą (ok. 1,5 litra) i dusić na wolnym ogniu. Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym.