

Gołąbki z wieprzowiną i grzybami leśnymi



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

FARSZ + KAPUSTA

kapusta biała	1 główka ok 2kg
łopatka bez kości	1 kg
karczek	400 g
marchew	1 szt
cebula	1 szt
sól do smaku	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	10 kulek
ziele angielskie	5 kulek
grzyby suszone	1 garść
natka pietruszki	3 łyżki siekana
ryż	300 g
kolendra mielona	1 łyżeczka
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka

SOS;

bulion	300 ml
passata pomidorowa	300 ml
sól do smaku	1/2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
bazylia	1 gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wkładamy łopatkę i karczek, marchew obraną i cebulę, solimy ok 1 łyżki, dodajemy ziarenka pieprzu, ziele, liść laurowy, gotujemy aż mięso będzie miękkie.
- KROK 2 Grzyby namaczamy najlepiej 2-3h wcześniej, poczym gotujemy w niewielkiej ilości wody, tak by były przykryte ok 15 min , lekko solimy. Wywaru nie wylewamy, można dodać potem do mięsa lub do bulionu jak będzie gołąbki zapiekać. Grzyby siekamy.
- KROK 3 Kapustę gotujemy w osolonej wodzie, ok 2h, należy ją obrócić w czasie gotowania, najlepiej pod przykryciem, po ugotowaniu lekko studzimy, wycinamy głąb jak na zdjęciu, następnie pierwsze 2-3 liście mogą być nie udane, ale następne już starannie oddzielamy od głowy.
- KROK 4 Mięso mielimy razem z warzywami, czyli marchewką i cebulą, dodajemy natkę, grzyby, ryż surowy, odrobinę bulionu z gotowania , kminek i kolendrę, mieszamy.
- KROK 5 Na każdy liść kładziemy porcję farszu i zwijamy, układamy ciasno obok siebie. z tej porcji wyjdzie ok 18-20 gołąbków, zależy od wielkości kapusty, ja część mrozę a kilka tylko zostawiam na już.
- KROK 6 Do naczynia żaroodpornego wkładamy u mnie 3 szt tylko, zalewam to bulionem z gotowania mięsa, wymieszanego z passatą pomidorową, doprawiam solą, pieprzem dodaję zioła i wkładam do piekarnika na 20 min temp. 180st