

Gołąbki wigilijne



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt.
śliwki suszone	200 g
morele suszone	100 g
suszone figi	100 g
gruszki suszone	50 g
Cynamon cały Prymat	1 kawałek
wanilia laski	1 szt.
Goździki całe Prymat	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby suszone płuczemy i moczymy w zimnej wodzie. Odstawiamy na noc. Następnego dnia gotujemy i kroimy w paski. Zachowujemy wywar. Kapustę gotujemy w garnku, nożem oddzielamy liście wierzchnie (już sparzone). Cebule kroimy w plasterki i parujemy do miękkości, szatkujemy. Do garnka wlewamy 3 szklanki wody, dodajemy masło i gotujemy. Na wrzątek wrzucamy opłukana i przebraną kaszę. Zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu aż kasza wchłonie wodę. Dodajemy grzyby i cebulę i dokładnie mieszamy. Stawiamy garnek z kasza do piekarnika nagrzanego do temperatury 160° i pieczemy przez 40 minut. Odstawiamy do przestudzenia. Kaszę zawijamy w liście sparzonej kapusty i układamy dosyć ciasno w naczyniu żaroodpornym, zalewamy wywarem z grzybów i pieczemy w temperaturze 160° przez godzinę.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)