Gołąbki z wołowiną i grzybami

MNIAM

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Gołąbki z wołowiną:	
liście kapusty	12 sztuk
cebula	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
mięso mielone wołowe	300 gramów
grzyby leśne	200 gramów
ryż	1 szklanka
sól	1 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczki
masło 82%	1 łyżka
woda	3 szklanki
przyprawa do zup	1 łyżka
olej rzepakowy do smażenia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziarna ryżu przepłukać parę razy w zimnej wodzie i ugotować w 2 szklankach osolonego wrzątku. Odstawić, aby ryż całkiem wchłonął wodę i ostygł.
Liście kapusty wrzucić na wrzącą, osoloną wodę i gotować przez 10 minut. Wyjąć z wody, osuszyć i wystudzić.
Umyte i oczyszczone grzyby pokroić i przyrumienić na maśle. Zdjąć z patelni i przełożyć do ryżu.
Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na niewielkiej ilości oleju rzepakowego. Dołożyć startą na tarce jarzynowej marchewkę, podlać wodą i dusić, aż będzie miękka. Dołożyć mięso i stale mieszając delikatnie obsmażyć. Dodać do ryżu i wszystko dokładnie wymieszać, przyprawiając solą, sporą ilością pieprzu ziołowego, prawdziwego oraz papryką słodką.
Z każdego liścia ściąć nożem twardsze zgrubienia i nakładać porcję farszu. Założyć część liścia na mięso, później boki i zwijać w rulonik jak najciaśniej. Na dno naczynia żaroodpornego włożyć pustego liścia i układać na nim zawinięte gołąbki.
Przykryć wierzch liśćmi kapusty, całość zalać 1 szklanką wody, skropić przyprawą do zup. Można też na wierzch dołożyć parę plasterków masła lub smalcu. Naczynie przykryć i wstawić do piekarnika
nagrzanego do 180°C. Piec około 1,5 godziny, aż kapusta będzie wystarczająco miękka. Podawać gorące z sosem pomidorowym lub grzybowym.
Smacznego :)