

Gołąbki z kaszą gryczaną



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza gryczana	40 dag
liście kapusty	6
sól	
pieprz	
natka	pół peczka
bulion	300 ml
grzyby suszone	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć, ugotować. Pokroić, wymieszać z kasza i natka, przyprawić. Farsz układać na liściach kapusty, związać gołąbki. Włożyć do rondla, wlać bulion, gotować pod przykryciem około 1 h.