Moje gołąbki z ryżem i grzybami

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1 szt
ryż	1 szkl
cebula	2 szt
masło	3 łyżki
grzyby suszone	8 dag
natka pietruszki	1 łyżka
sól	szczypta
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na noc, ugotować i odcedzić.

Przygotować kapustę.

Ugotować ryż na sypko.
Drobno posiekaną cebulę udusić na maśle.

Grzyby drobno posiekać, wymieszać z ryżem, cebulą, natką pietruszki, solą i pieprzem.

Liście kapusty napełnić farszem; ułożone w rondlu gołąbki podlać wywarem z grzybów i dusić pod przykryciem godzinę.

Podawać z ziemniakami lub chlebem, polane sosem grzybowym i posypane natką pietruszki.

Gołąbki są również smaczne zrobione z kapusty pekińskiej lub z kapusty białej cukrowej, albo też zrobione w liściach kapusty kwaszonej.