

www.SztukaKulinarna.pl

Gołąbki z grzybów

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kapusta biała	
50	dkg	grzyby	
1	szt	cebula	
4	łyżki	tłuszczu	
10	dkg	tartej bułki	
0.5	szklanka	śmietana	
		przyprawa do zup,sól,pieprz	
1	łyżki	mąka pszenna	
1	szt	jajko	
1	szklanka	wywaru z włościzny.	

Przepis Kapustę wydrążyć i wrzucić na kilka minut do wrzątku. Następnie ostudzić, pooddzielać liście, młotkiem do mięsa rozbić nerwy liściowe. Przygotować nadzienie z poszatkowanych grzybów, przesmażonych razem z połową posiekanej cebuli. Do ostudzonego nadzienia dodać tartą bułkę, jajko i przyprawy, a następnie zawijać w liście, robiąc owalne gołąbki. Ułożyć w brytfannie, dodać tłuszczu, podlać wywarem z włościzny i dusić do miękkości. Usmażyć na tłuszczu resztę cebuli, mąkę zrumienić, rozprowadzić wywarem, dodać śmietanę, doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami.

Składniki

1 kg kapusty białej, 50 dkg grzybów (prawdziwki), duża cebula, 4 łyżki tłuszczu, 10 dkg tartej bułki, pół szkl. śmietany, przyprawa do zup, sól, pieprz, łyżka mąki, jajko, szkl. wywaru z włościzny.