

Gołąbki z kapusty pekińskiej z grzybami i pietruszką



Składniki

250 g - pieczarek
2 szt. - woreczki ryżu
natka pietruszki pęczek
kapusta pekińska
pieprz i sól

Opis wykonania

Ile kucharzy tyle pomysłów na gołąbki. Przyrządzone z pekińską nabierają nowego wymiaru.

Gołąbki to bardzo wdzięczna potrawa, ponieważ zawsze wychodzi doskonale. Do zawijania farszu można użyć dowolnych liści. Kapusta pekińska dodaje daniu lekkości i delikatności, a w porównaniu z tradycyjną wersją jest bardzo szybka w przygotowaniu.

Opis wykonania

Ryż ugotuj al dente. Na patelni podsmaż pieczarki z cebulką. Liście kapusty sparz wrzątkiem. Wymieszaj ryż z pieczarkami, cebulką, posiekaną natką i przyprawami. Jeszcze ciepły farsz zawijaj delikatnie w liście kapusty.

TIP

Gołąbki znakomicie smakują z dodatkiem sosu pieczarkowego. Zamiast pieczarek można wykorzystać grzyby leśne, które nadadzą całości bardziej szlachetnego smaku.