

Gołąbki z kaszy gryczanej i bryndzy



Składniki

1 szt. - Kapusta
4 szklanka - Kasza
gryczana ugotowana
2 szt. - Cebula
2 szt. - Jajko
20 dkg - Bryndza
1 szczypta - Natka
pietruszki
2 łyżka - Olej
1 szczypta - Pieprz
1 szczypta - Sól

Opis wykonania

Stanowią doskonałe danie główne z góralską nutą hej!

1. Ugotować kapustę w wielkim garze, w wodzie z solą.(Główka kapusty ma być zanurzona całkowicie); 2.W trakcie gotowania oddzielić wierzchnie liście kapusty i gotować przez 2-3 min.; 3.Kiedy już wszystkie liście będą oddzielone przygotować farsz, pokroić cebulę, zeszklić i dodać kaszę gryczaną wraz z jajkami, pokruszoną bryndzą, natką pietruszki i przyprawami; 4.Wymieszać wszystko aby uzyskać jednolitą masę. 5.Na każdego liścia kłaść nadzienie i formować gołąbki; 6.Ułożyć gołąbki w rondlu lub garnku; 7.Podlać szklanką bulionu i dusić pod przykryciem ok. 45 minut. 8.Uduszone gołąbki włożyć do piekarnika lub podsmażyć na patelni na brązowy kolor. Podać z sosem.