

# Gołąbki z kaszy kuskus i pieczarek



## Składniki

500 g - pieczarek  
2 szt. - białe cebule  
3 łyżka - masła  
sól do smaku  
1/2 łyżeczka - garam  
masala  
pieprz czarny świeżo  
mielony do smaku  
suszona papryka chili  
świeżo mielona do smaku  
400 g - kaszy kuskus  
1 szt. - kapusta włoska  
1 łyżka - cukru  
3 łyżka - ciemnego sosu  
sojowego  
200 g - masło do  
smażenia i omaszczenia

## Opis wykonania

Przepis na gołąbki naprawdę jest smaczny, prosty, banalny, a czas przygotowania jest krótki, dla zapracowanych - idealny.

Farsz: Cebulę kroimy w drobną kostkę. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Na patelni roztapiamy masło i podsmażamy cebulę z szczyptą cukru, dodajemy pieczarki i całość podsmażamy do momentu, aż woda z nich odparuje. Doprawiamy solą i garam masala. Do dużej miski wsypujemy kuskus, zalewamy go ciepłą wodą (nie gorącą) ok. 0,5 cm powyżej kaszy. Kuskus powinien wchłonąć całą wodę (czas ok. 5- 8 min). Dodajemy do niego pieczarki z cebulą, doprawiamy papryką chili, solą i pieprzem. W dużym garnku zagotowujemy wodę z dodatkiem soli i 1 łyżeczki cukru. Kapustę sparzamy i przekładamy na cedzak. Z każdego liścia, delikatnie nożem ścinamy grube końce. Na desce układamy liść kapusty, nakładamy od strony łodygi farsz i zawijamy w kopertę, najpierw gruby koniec, później brzegi liści do środka i rolujemy. Na patelni roztapiamy masło i delikatnie podsmażamy na nim gołąbki z dwóch str. Formę żaroodporną do pieczenia wykładamy liśćmi i układamy przyrumienione gołąbki. Pół szklanki wody mieszamy z sosem sojowym i zalewamy nią gołąbki. Przykrywamy liśćmi i folią aluminiową. Gołąbki pieczemy ok. 40 min. w 190°C, 10 min. przed końcem ściągamy folię. Przed podaniem polewamy masłem.