

Gołąbki z kaszą gryczaną



Składniki

1 główka kapusty włoskiej
1,5 l bulionu/rosółu/wody
200 g kaszy gryczanej
1 duża cebula
1 szklanka suszonych
grzybów
1 jajko
2 łyżki masła
Sól, pieprz do smaku

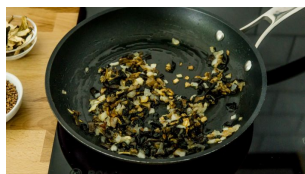
Opis wykonania



Suszone grzyby namocz przez godzinę w gorącej wodzie. Grzyby odsącz i drobno posiekaj.



Z kapusty wytnij twarde głąb. Główkę zanurz na 10 minut w garnku z wrzącą wodą. W tym czasie kapusta się sparzy i jej liście zmiękną, co pozwoli łatwo zawijać gołąbki. Kaszę ugotuj według instrukcji zamieszczonej na opakowaniu.



Na oleju podsmaż na złoto drobno poszatkowaną cebulę. Dodaj grzyby i podsmaż przez kilka minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku. W misce umieść kaszę, cebulę z grzybami i jajko. Wszystko dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Z wyparzonej kapusty delikatnie oddzielaj liście i odkrój twarde części.



Na każdy liść nakładaj farsz i formuj gołąbki (tak jak krokiety). Kilka liści (tych najmniejszych i porwanych zostaw do wyłożenie dna garnka). Gołąbki układaj w garnku, zalej bulionem i przykryj. Gotuj na małym ogniu przez około godzinę.