Gołąbki z grzybów

Dodano: 2010-01-01 14:55:29
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1283 razy.

1 kg kapusty białej,
50 dag grzybów (prawdziwki),
duża cebula,
4 łyżki tłuszczu,
10 dag tartej bułki,
pół szklanki śmietany,
przyprawa do zup,
sól,
pieprz,
łyżka mąki,
jajo,
szklanka wywaru z włoszczyzny

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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD