
Gołąbki z grzybów i jaj

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

1 kg kapusty białej,
30 dag grzybów,
cebula,
czerstwa bułka,
pół szklanki mleka,
3 łyżki tłuszczu,
3 łyżki kaszy manny,
sól,
pieprz,
3 jaja,
szklanka wywaru z włoszczyzny,
przyprawa do zup

Kapustę wydrążyć i sparzyć wrzącą wodą. Grzyby oczyścić, opłukać, poszatkować i przesmażyć razem z posiekaną cebulą. Dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę oraz kaszę manną. Nadzienie wymieszać z przyprawami i ugotowanymi, posiekanymi jajami. W liście zawijać nadzienie, włożyć gołąbki do rondla i podlać wywarem z włoszczyzny; dusić w piekarniku do miękkości. Podawać polane sosem cebulowym z ziemniakami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD