
Gołąbki z kaszy gryczanej i sera

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

1 kg kapusty białej,
35 dag kaszy gryczanej,
20 dag twarogu,
cebula,
10 dag tłuszczu,
2 jaja,
cukier,
sól,
majeranek,
pieprz,
szklanka wywaru z włoścзыzny

Kapustę wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. Kaszę gryczaną ugotować na sypko i ostudzić. Posiekaną cebulę przesmażyć, dodać do kaszy, zmieszać z twarogiem, dodać jaja. Nadzienie przyprawić i zawijać w liście. Gołąbki podać wywarem z włoścзыzny i dusić w piekarniku. Podawać z sosem np. koperkowym oraz z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD