
Gołąbki z kaszy lub ryżu z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

1,5 kg kapusty słodkiej w dużej głowie

15 dag kaszy jęczmiennej lub ryżu

2 razy tyle wody, ile ryżu

sól

30 dag wieprzowiny bez kości

5 dag cebuli

4 dag tłuszczu

1 dag grzybów suszonych

pieprz

Sos:

4 dag tłuszczu

3 dag mąki

(wywar z gołąbków)

sól

3 dag powideł pomidorowych

Przygotować kapustę: kapustę umyć, wydrążyć głąb, włożyć całą głowę do wrzącej wody w dużym naczyniu i obgotować. Zdjąć z głowy 10 największych liści, w każdym liściu zmiążyć tłuczkiem gruby nerw liściowy. Sporządzić nadzienie: odmierzyć kaszę i opłukać. Zagotować 3 razy tyle wody, ile było kaszy, dodać soli, włożyć kaszę i powoli ugotować ją do miękkości. Cebulę pokrajać i lekko zrumienić. Mięso opłukać i zemleć. Miękką kaszę przestudzić, wymieszać z cebulą i surowym mięsem, dodać soli i pieprzu do smaku. Nadzienie podzielić na 10 części i nakładać je do liści kapusty (rozsmarowując). Gołąbki zwijać w grube wałki, zaczynając od nasady. Brzegi liści z boków zawinąć do środka. Dno rondla wyłożyć warstwą liści i na tym ciasno układać gołąbki, zakończeniem liści pod spód, przekładając opłukanymi grzybami. (Z reszty kapusty po poszatkowaniu sporządzić zupę lub jarzynę). Gołąbki zalać wrzącą wodą, oprószyć solą, nakryć i powoli udusić na płycie lub w piekarniku. Jeżeli potrzeba, dodać trochę wody w czasie duszenia. Gdy gołąbki są już zupełnie miękkie, sporządzić sos zasmażany: mąkę lekko zrumienić na tłuszczu, rozprowadzić wywarem z kapusty, zagotować, dodać soli i pieprzu do smaku (można też dodać powidełka pomidorowe) i sosem tym zalać gołąbki. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD