
Gołąbki z pęczaku i grochu z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1150 razy.

1 kg kapusty cukrowej
50 dag łąba wołowego (policzki)
15 dag pęczaku lub kaszy jęczmiennej
15 dag grochu
10 dag cebuli
5 dag tłuszczu
pieprz lub papryka
sól
liść bobkowy
ziele angielskie
Sos:
3 dag tłuszczu
4 dag mąki
3 dag powidełek pomidorowych
cukier
sól

Sporządzić nadzienie: zagotować 3 razy tyle wody, ile grochu, ostudzić. Groch opłukać, włożyć do przegotowanej wody i namoczyć na noc. Na drugi dzień do grochu dodać oczyszczony, porąbany na kawałki łąb z mięsem i ugotować do miękkości. Pęczak opłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie na 2-3 godziny, rozkleić na brzegu kuchni do miękkości. Przygotować kapustę, tak jak podano w poprzednim przepisie. Wykończyć nadzienie: cebulę pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem. Miękkie mięso wyjąć, obrać z kości, drobno pokrajać. Groch odcedzić, do kaszy dodać odcedzony groch, pokrajane mięso, cebulę, soli i pieprzu do smaku. Nadzienie podzielić na 10 części i nakładać je na liście rozsmarowując. Gołąbki wykończyć i ugotować tak, jak podano w poprzednim przepisie. Gdy gołąbki są już miękkie, sporządzić sos: mąkę lekko zrumienić z tłuszczem, rozprowadzić wywarem z grochu i gołąbków, wymieszać z pomidorami, dodać soli i cukru do smaku, mieszając zagotować i zalać gołąbki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD