
Gołąbki z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4189 razy.

mała główka kapusty,

40 dag pieczarek,

łyżka oleju,

25 dag wędzonego boczku ze skórą,

2 łyżki kaszy manny,

1/2 l. rosołu (z kostki).

SOS

2 cebule,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

1/2 szklanki rosołu (z kostki),

2łyżki oleju,

sól,

pieprz.

Pieczarki obrać , pokroić . Z boczku odciąć skórę, pokroić

w paseczki. Podsmażyc , dodać pieczarki, chwilę dusić .

Przyprawić . Dodać kaszę manną.

Kapustę spażyć , wyciąć głąb, wybrać najmniejsze liście.

Na każdy nałożyć farsz, zwinąć . Na dno garnka położyć

skórę z boczku, wyłożyć pozostałymi liść mi i ciasno

układać kapustę. Zalać rosołem, przykryć , gotować na

małym ogniu.

Cebule obrać , pokroić , zeszklić na gorącym oleju, dodać

przecier pomidorowy, przyprawy, zalać rosołem. Dusić

do miękkości.

Gołąbki podawać z duszoną cebulą i pieczywem.