

---

# Gołąbki z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4157 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 ),

2 łyżki oleju,

sól,

pieprz.

Pieczarki obrać , pokroić . Z boczku odciąć skórę, pokroić

w paseczki. Podsmażyc , dodać pieczarki, chwilę dusić .

Przyprawić . Dodać kaszę manną.

Kapustę spażyc , wyciąc głąb, wybrać najmniejsze liście.

Na każdy nałozyc farsz, zwinac . Na dno garnka polozyc

skore z boczku, wylozyc pozostałymi liśc mi i ciasno

ukladać kapustę. Zalać rosołem, przykryc , gotowac na

małym ogniu.

Cebule obrać , pokroić , zeszklic na gorącym oleju, dodać

przecier pomidorowy, przyprawy, zalać rosołem. Dusić

do miękkosci.

Gołąbki podawac z duszoną cebulą i pieczywem.