Gołąbki z soczewicą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2668 razy.

Przepis wigilijny.

SKŁADNIKI na cztery porcje

* 50 dag kapusty pekińskiej

* 50 dag ziemniaków

* 10 dag soczewicy

* 13 dag marchewki

* 13 dag selera

* 13 dag porów

* 1/2 szklanki rosołu

* 4 pomidory

* 2 cebule

* 2 łyżki oleju

* 2 jajka

* 8 łyżek tartej goudy

Zagotować 3 szklanki wody. Wsypać soczewicę, dusić 35 minut na wolnym ogniu. Warzywa pokroić na kawałki, dodać do soczewicy 10 minut przed końcem duszenia.

Z kapusty oderwać 12 zewnętrznych liści. Opłukać , blanszować 2 minuty w osolonym wrzątku, osączyć . Poukładać po trzy liście jeden na drugim tak, aby tworzyły rozetkę. Ziemniaki obrać , umyć , przełożyć garnka i gotować 20 minut.

Przygotować farsz:

soczewicę osączyć , wymieszać z serem i ewentualnie curry. Nadzienie ułożyć na liściach kapusty, zawinąć . Przygotować jarzynkę: resztę kapusty poszatkować . Cebule pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju razem z kapustą. Zalać rosołem. Gołąbki przełożyć do jarzynki. Dusić 15 minut.

Jajka ugotować na twardo. Zalać zimną wodą, obrać ze skorupek i pokroić w kostkę. Pomidory opłukać , pokroić na ósemki, przełożyć do garnka z gołąbkami. Gotować razem około 3 minut.

Potrawę umieścić na półmisku, posypać pokrojonym jajkiem.

Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Źródło: Telegazeta TVP2