
Gołąbki ze słodkiej kapusty, postne

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1161 razy.

Dwie główki świeżej kapusty ugotować na wpół w słonej wodzie potem przekroić na dwoje i rozebrać każdy liść osobno. Pół litra kaszy perłowej lub ryżu wypiec w piecu z masłem, wymieszać je z solą, pieprzem, z dwoma posiekanymi i przyrumienionymi cebulkami i z dwoma lub trzema łyżkami ugotowanych i usiekanych suchych grzybów, smarować tym farszem liście, założyć boki do środka i zwijać w ruloniki następnie układać jeden obok drugiego w kamiennej rynce, zalać litrem przegotowanego barszczu żytńskiego, dodać łyżkę masła i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą tak długo, aż będą zupełnie miękkie i sos się wysadzi. Wtedy zaprawić je pół łyżką mąki, a kto chce może dodać kwaśnej śmietany i wydać. Jeśli gołąbki takie zostaną z dnia na dzień, są też bardzo dobre odgrzane i przyrumienione na maśle.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"