Gołąbki z grzybkami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

Liście kapusty - 6 szt.
Suszone grzyby - 250 g
Ryż brązowy - 50 g
Przyprawy: sól, pieprz prawdziwy i ziołowy - do smaku
SOS: wywar z ugotowanych grzybów -
SOS: mąka ziemniaczana - 1 łyżka
SOS: Przyprawy: sól, pieprz prawdziwy i ziołowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby zalewamy wodą do ich zakrycia i gotujemy do miękkości (ok.40 min.).

KROK 2: Liście kapusty sparzamy.

KROK 3: Ryż gotujemy według przepisu na torebce.

KROK 4: Ugotowane grzyby schładzamy, a następnie przepuszczamy przez maszynkę do zmielenia, bądź kroimy na drobno.

KROK 5: Zmielone grzyby i ugotowany ryż mieszamy doprawiając przyprawami.

KROK 6: Następnie farsz wkładamy do liści kapusty i formujemy gołąbki. Dusimy na parze, ok 40 minut :)

KROK 7: SOS: Wywar z grzybów zagotowujemy i doprawiamy rozrobioną w wodzie mąką. Przyprawiamy i gotujemy jeszcze kilka minut, ciągle mieszając.