




Gołąbki z kaszą i mięsem w pekińskiej

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 140 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso wieprzowe - 70 dag
kasza jęczmienna - 10 dag
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.

cebula - 1 szt.
oliwa - 1 łyżka
sól i pieprz - do smaku
kapusta pekińska - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Ostudzić, zmielić w maszynce do mięsa. Kaszę ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Ostudzoną dodać do mięsa. Cebulkę posiekać i zrumienić na oliwie. Wraz z tłuszczem dodać do mięsa. Posolić, oprószyć pieprzem, wyrobić jednolitą masę. Kapustę obgotować w osolonej wodzie. Z liści wyciąć twarde głąb. Na każdym liściu układamy część farszu mięsnego. Zwijamy gołąbki.