Gołąbki z kaszą gryczaną, kurczakiem i prawdziwkami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Kapusta włoska - 1 szt.
- Kasza gryczana - 50 g
- Pierś z kurczaka - 200 g
- Prawdziwki - 200 g
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- chilli - do smaku
- oregano - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotujemy kaszę gryczaną.

KROK 2: Dusimy na patelni pokrojone w plasterki prawdziwki.

KROK 3: Kapustę gotujemy do momentu możliwości ściągnięcia z niej liści.

KROK 4: Za pomocą maszynki mielimy pierś z kurczaka i grzybki.

KROK 5: Łączymy ze sobą pierś, grzyby, kaszę i przyprawy.

KROK 6: Zawijamy farsz w liście kapusty.

KROK 7: Gotowe gołąbki układamy w rondelku, na którego spodzie wykładamy liście kapusty, zalewamy wodą z ugotowanej kapusty i dusimy ok. 40 minut.