Gołąbki z kaszą gryczaną nie paloną

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

5 porcji

Składniki:

- kapusta biała - 1 szt.
- Farsz; mięso mielone mieszane - 500 g
- kasza gryczana niepalone - sucha - 200 g
- woda zimna - 400 ml
- grzyby suszone mielone - 200 g
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- papryka wędzona - 1 łyżka
- pietruszka suszona - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę ugotować w osolonej wodzie.
Gotować na małym ogniu do momentu wchłonięcia wody przez kaszę.
Do ugotowanej ciepłej kaszy dodać pozostałe składniki(łącznie z mięsem), dokładnie wymieszać.
Kapustę włożyć do garnka z gorącą wodą i parzyć skrawając poszczególne liście kapusty.
Wyjmować z wody, ściąć zgrubienia.
Na każdy liść nakładać porcje farszu,(ilość farszu zależy od wielkości liścia).
Gołąbki ułożyć w garnku na 2 większych liściach i zalać litrem soku pomidorowego,dodając śmietanę 30 % oraz 2 kostki rosołowe rozpuszczone w 1/2 szkl. gorącej wody.
Gotować do miękkości kapusty.
Podawać z ugotowanymi ziemniaczkami lub pieczywem.