Gołąbki z kaszą jaglaną

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 1 szklanka
- filet z kurczaka - 1 szt.
- przyprawa gyros - 1 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 15-20 dag
- chudy boczek - 10-15 dag
- olej - 3 łyżka
- kapusta biała - 1 szt.
- sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
- liść laurowy - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 szt.

Dodatkowe info:

Podawać z sosem pomidorowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, włożyć do miski, dodać 2 łyżki oleju, przyprawę do gyrosa, wymieszać i pozostawić na pół godziny.

KROK 2:
Następnie wsypać na rozgrzaną patelnię, zrumienić. Dodać pokrojone w kostkę pieczarki, podsmażyć.

KROK 3: Na pozostałym oleju podsmażyć pokrojony w drobną kostkę boczek i posiekaną cebulę. Kaszę wypłukać w zimnej a następnie gorącej wodzie, osączyć. Wsypać do garnka, zalać 2 szklankami gorącej wody, osolić i ugotować. Połączyć z rumianym mięsem z pieczarkami i podsmażonym boczkiem z cebulą. Przyprawić do smaku, wymieszać.

KROK 4: Z kapusty wyciąć głąb, główkę włożyć do wrzącej osolonej wody i ściągnąć po kolei liście . Osuszyć, usunąć gruby nerw, włożyć porcję nadzienia.

KROK 5: Zawinąć boki liści i zwijać od nasady.

Dno garnka wyłożyć pozostałymi liśćmi kapusty, ułożyć gołąbki, zalać bulionem przygotowanym z kostki rosołowej i wody. Dodać liść laurowy i gotować na wolnym ogniu do momentu gdy kapusta będzie miękka, około 15 minut.