Gołąbki z kaszy, grzybów i mięsa

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

160 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

Lista składników -

mięso gotowane z kurczaka - 20 dag

kasza jęczmienna perłowa - 1 szklanka

cebula czerwona - 1 szt.

grzyby suszone - 1-2 dag

oliwa - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

sos sojowy - do smaku

kostka rosołowa - 1 szt.

kapusta - 1 szt.

Sos grzybowy: -

wywar grzybowy - 1 + 1/2 szklanka

cebula - 1/2 szt.

oliwa - 1 łyżka

śmietana - 1 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Gołąbki z kaszą, grzybami i gotowanym mięsem są bardzo smaczne. Jest to dobry sposób na wykorzystanie ugotowanego mięsa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie umyć i zamoczyć na 1-2 godziny. Następnie ugotować, wyjąć z wywaru, posiekać.

KROK 2: Kaszę wypłukać i ugotować w 2-2,5 szkl wody.

KROK 3: Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, dodać drobno pokrojone mięso, podsmażyć.

KROK 4: Następnie wsypać kaszę i grzyby. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 5: Całą główkę kapusty włożyć do dużego garnka z wrzącą wodą, gotować kilka minut,

wyjąć i zdjąć 6-8 liści, usunąć twardy nerw. Na każdy liść włożyć porcję farszu.

KROK 6: zawinąć jak krokiety. Ciasno ułożyć w rondlu, zalać gorącą wodą, pokruszyć kostkę rosołową, przykryć i gotować do miękkości kapusty około pół godziny.

KROK 7: Sos: Posiekaną cebulę zeszklić na oliwie, połączyć z 1,5 szkl wywaru z grzybów. Dodać mąkę wymieszaną ze śmietaną, zagotować, doprawić do smaku. Gołąbki włożyć na talerze, polać sosem, podawać.