Gołąbki z mięsem i pieczarkami

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- pieczarki - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- łopatka wieprzowa - 80 dag
- ryż - 10 dag
- olej - 2 łyżka
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- czosnek granulowany - do smaku
- gałka muszkatołowa - do smaku
- biała kapusta - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki, cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na nim pieczarki z cebulą i czosnkiem, przykryć, dusić 20 minut.

KROK 2: Mięso ugotować w osolonej wodzie, ostudzić, zmielić. Ryż ugotować na sypko. Ryż i pieczarki dodać do mięsa. Dodać do smaku przyprawy. Wyrobić jednolitą masę. Kapustę obgotować w osolonej wodzie, z liści wyciąć twarde części. Na każdym listku położyć część farszu, zwinąć gołąbki.

KROK 3: Można podawać polane sosem pomidorowym.