




## 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 morską - 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.