



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Gołąbki hreczane

Nie mam pojęcia skąd ta nazwa.

Składniki:

- surowe tarte ziemniaki, 3 szkl.
- kasza gryczana , 1 szkl.
- cebula, 2 szt.
- smalec, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- kapusta głowiasta biała , 1 szt.
- kostka bulionowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki surowe utrzeć jak na placka. Dodać do nich kaszę gryczaną, też surową, 1—2 cebule przesmażone na tłuszczu, sól i pieprz do smaku. Wymieszać. Ten farsz nakładać na liście kapusty, uprzednio sparzonej. Zawijać i układać w garnku, ale niezbyt ciasno, bo pęcznieją. Zalać gorącą wodą z rozpuszczoną w niej kostką bulionu. Nakryć pokrywą i wstawić do piekarnika. Gdy się upieką — podawać z sosem grzybowym lub polaną topioną słoniną z cebulą. Dobre są także na drugi dzień, przysmażone na patelni, całe lub pokrojone w plastry.

