



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

Gołąbki podlaskie

Można odlecieć po skosztowaniu

Składniki:

- kasza gryczana , 30 dag
- liście kapusty kwaszonej, 2 szt.
- cebula, 3 dag
- słonina, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- olej, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Na Podlasiu często też gołąbki nadziewano kaszą gryczaną. W tym przypadku potrzebne są całe liście z kapusty kwaszonej. Wrzucano niekiedy do beczki kilka całych główek lub wykładano luźnymi liśćmi dno beczki. Kiedy mamy takie liście, przyrządzamy farsz. Zagotować kaszę gryczaną i odstawić. Kiedy „dojdzie”, zmieszać z tłuszczem i skwarkami ze słoniny oraz zeszkłą, drobno pokrajaną cebulą. Doprawić do smaku solą, pieprzem, wymieszać. Zawijać farsz w kapuściane liście i układać gołąbki na wysmarowanej olejem blasze. Pokropić z wierzchu olejem i .piec pół godziny w średnio nagrzanym piekarniku. Gotowe danie polać stopionym masłem.

