



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

Gołąbki z kaszy jaglanej

Dla wielbicieli kaszy jaglanej

Składniki:

- olej, 1 łyżecz.
- kapusta kiszona, 1 szt.
- resztki mięsa gotowanego lub pieczonego, 20 dag
- cebula, 1 szt.
- kasza jaglana , 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Ugotować kaszę niezupełnie (1 l wody i 2 szklanki kaszy). Przyprawić smażoną cebulą i dodać resztki mięsa, pozostałego z poprzednich posiłków. Sparzyć liście .kwaszonej kapusty, ścinając zgrubienia u nasady liścia. Na liść nakładać przyrządzoną kaszę i szczelnie obwinąć. Przygotować garnek z dnem o większej średnicy, włożyć tłuszcz (najlepiej olej), ułożyć gołąbki, podlać wodą (1/2 l) i dusić na wolnym ogniu. Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym.

