



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kapusta faszerowana

Podobne do gołąbków

Składniki:

- kapusta, 30 dag
- śmietana, 5 dag
- mąka , 2 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta
- mielone mięso, 5 dag
- suszony grzyb, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Sporządzić farsz - ugotować mięso, zemleć razem z grzybami i odrobiną ryżu. Kapustę rozebrać na poszczególne liście i sparzyć je. Na każdy liść nałożyć farsz mięsny, zawinąć i ułożyć ciasno w garnku, a następnie podlać wodą lub bulionem i dusić. Pod koniec duszenia dodać śmietanę rozmieszaną z mąką i przyprawami, po czym dusić jeszcze przez parę minut.

