



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Gołąbki z kaszy lub ryżu z mięsem

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 3 dag
- kapusta, 1.5 kg
- kasza jęczmienna , 15 dag
- wieprzowina , 30 dag
- cebula, 5 dag
- suszony grzyb, 1 dag
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Przygotować kapustę: kapustę umyć, wydrążyć głąb, włożyć całą głowę wrzącej wody w dużym naczyniu i obgotować. Zdjąć z głowy 10 największych liści, w każdym liściu zmiąć tłuczkiem gruby nerw liściowy. Sporządzić nadzienie: kaszę zważyć, zmierzyć i opłukać. Zagotować 3 razy tyle wody, ile było kaszy, dodać soli, włożyć kaszę i powoli ugotować ją do miękkości. Cebulę pokrajać i lekko zrumienić. Mięso opłukać i zemełć. Miękką kaszę przestudzić, wymieszać z cebulą i surowym mięsem, dodać soli i pieprzu do smaku. Nadzienie podzielić na 10 części i nakładać je do liści kapusty (rozsmarowując). Gołąbki zwiąć w grube wałki, zaczynając od nasady. Brzegi liści z boków, zawinąć do środka. Dno rondla wyłożyć warstwą liści i na tym ciasno układać gołąbki, zakończeniem liści pod spód, przekładając opłukanymi grzybami.(Z reszty kapusty po poszatkowaniu sporządzić zupę lub jarzynę). Gołąbki zalać wrzącą wodą, oprószyć solą, nakryć i powoli udusić na płycie lub w piekarniku. Jeżeli potrzeba, dodać trochę wody w czasie duszenia. Gdy gołąbki są już zupełnie miękkie, sporządzić sos zasmażany: mąkę lekko zrumienić na tłuszczu, rozprowadzić wywarem z kapusty, zagotować, soli i pieprzu do smaku (można też dodać powidełka pomidorowe) i sosem zalać gołąbki.

