

Gołąbki z kaszą gryczaną



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2397** Ocena: **53551**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 młoda kapusta
- 200 g kaszy gryczanej
- 500 g mielonej łopatki wieprzowej
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 200 ml bulionu warzywnego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gotujemy kilka minut krócej, niż zawarte jest to na ulotce. Ostudzamy. Mieszmamy z mięsem, osączoną z zalewy, kukurydzą. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Kapustę sparzamy, liście oddzielamy.

Farsz układamy a brzegu każdego liścia, ciasno zawijając.

Układamy w brytfance, zalewamy niewielką ilością bulionu. Pieczemy pod przykryciem 90 min. w 180°C.

Podajemy z ulubionym sosem.



Twoje notatki do przepisu:

