



przepisy.pl

Duszone gołąbki z grzybami i kaszą jęczmienną

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 0.5 szklanek
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- mięso mielone - 0.5 kilogramów
- kapusta biała - 1 sztuka
- kasza jęczmienna w woreczku - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę sparz, zdejmij liście. Grzyby namocz w wodzie, a następnie ugotuj, odcedź i drobno pokrój.
2. Cebulę pokrój i zeszklij na rozgrzanym oleju. Kaszę ugotuj i osącz.
3. Mięso mielone wymieszaj z grzybami, cebulą, kaszą, dodaj jajko, dopraw solą i pieprzem. Gotową masę nałóż na liście i zawiń.
4. Gołąbki obsmaż na gorącym oleju z obu stron.
5. Ułóż w garnku, podlej wodą, dodaj Bulion grzybowy Knorr, Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr i pieprz. Duś około 50 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl