





Gołąbki z botwinki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- duże liście botwinki - 20 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- grzyby mrożone - 150 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa do smażenia - 30 mililitrów
- wino - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Liście botwinki oczyść i umyj, następnie sparz chwilę we wrzącej wodzie.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na oliwie. Grzyby posiekaj drobno i dodaj do cebuli, smaż chwilę razem. Po chwili wlej 100 mililitrów wina i gotuj do momentu, gdy płyn odparuje.
3. Następnie dopraw grzyby pokruszoną mini kostką Knorr oraz pieprzem, dodaj tartą bułkę i całość wymieszaj.
4. Gotowy farsz nakładaj po małej łyżce na każdy z liści botwinki i zwijaj, jak tradycyjne gołąbki. Danie podawaj z grzybowym sosem udekorowane listkami świeżych ziół.

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