





przepisy.pl

## Gołąbki z farszem z kaszy i grzybów



 90 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- kapusta włoska główka - 1 sztuka
- kasza perłowa - 300 gramów
- suszone grzyby - 100 gramów
- pieczarki - 500 gramów
- cebule - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- bulion - 1 litr
- masło - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyszczamy ze zwiędłych liści, wyrzynamy głąb. Kolejno odzielamy liście, które wkładamy do gotującej się, osolonej wody. Gotujemy około 3 minut aż liście zmiękną. Wyjmujemy, rozkładamy na stolnicy, zrywamy grubsze nerwy ze środka.
2. Farsz: Suszone grzyby naczaczamy przez godzinę po czym gotujemy około 30 minut. Odcedzamy (wody z gotowania grzybów nie wylewamy) i drobniutko siekamy. Pieczarki oczyszczamy, drobno siekamy i podsmażamy na maśle. Cebulę również drobno siekamy i przesmażamy na dwóch łyżkach masła. Dodajemy wszystko do ugotowanej kaszy. Wbijamy jajka i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy
3. Na każdy liść kapusty nakładamy po porcji farszu. Zwijamy najpierw boki liści a następnie rolujemy. Na dno naczynia układamy dwa liście z kapusty, następnie ściśnięte obok siebie układamy gołąbki. Bulion mieszamy z wodą z gotowania grzybów, zagotowujemy i zalewamy nim gołąbki. Na wierzch układamy liście kapusty. Wstawiamy do piekarnika i w temp. 190 stopni pieczemy około 70 minut. Przez ostatnie 20 minut pieczenia przykryłam gołąbki folią aluminiową aby wierzchnie liście gołąbków za dużo się nie przypiekły.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)