



przepisy.pl

Gołąbki z kaszą jaglaną i serem wędzonym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska - 1 sztuka
- kasza jaglana - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- ser wędzony, starty - 100 gramów
- natka pietruszki posiekana - 1 pęczek
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Wystudź, a następnie dodaj starty ser i posiekaną natkę. Całość dopraw do smaku.
2. Z kapusty wytnij głąb i sparz ją w całości w dużym garnku, we wrzącej wodzie. Co chwila oddzielaj widelcem sparzone liście kapusty i wyjmuj je.
3. Na każdy liść nałóż porcję przygotowanej kaszy i zwiń, jak tradycyjne gołąbki.
4. Pieczarki pokrój w "ósemki". Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanym tłuszczu, dodaj pieczarki i smaź chwilę razem. Wlej 500 ml wody i zagotuj.
5. Następnie żeby sos był odpowiednio gęsty i dobrze doprawiony dodaj Naturalnie smaczne Gulasz Knorr, dokładnie wymieszaj. Zmniejsz ogień.
6. Do przygotowanego sosu wkładaj ostrożnie gołąbki. Przykryj garnek i gotuj potrawę 25 minut. Podawaj na ciepło.

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