



przepisy.pl

Gołąbki z pieczarkami



Składniki:

- pieczarki - 700 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- ryż - 200 gramów
- kapusta włoska - 1 sztuka
- śmietana 12% - 2 szklanki
- margaryna - 3 łyżki
- woda - 1 szklanka

 45 minut  4 osoby  Średnie

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w lekko słonej wodzie.
2. Pieczarki drobno posiekaj i smaż na rozgrzanej patelni z margaryną wraz z rozdrobnioną kostką Knorr, aż będą miękkie.
3. Dwie łyżki pieczarek odłóż, a resztę wymieszaj z ryżem.
4. Z kapusty wytnij środek i gotuj w wodzie, zdejmując po kolej górne ugotowane liście. Z listków odetnij grube części.
5. Nakładaj na liście nadzienie, zawijaj gołąbki, a następnie ciasno układaj na dnie garnka.
6. Odłożone pieczarki zagotuj na patelni ze szklanką wody. Dodaj śmietanę i gdy się zagotuje, przelej do garnka z gołąbkami. Duś gołąbki na wolnym ogniu przez 20 minut. Tak przygotowane gołąbki najlepiej podawaj z ziemniakami puree.

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