





## Małopolskie gołąbki

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- kapusta - 1 sztuka
- ryż - 100 gramów
- kasza jęczmienna - 100 gramów
- jajko do farszu - 1 sztuka
- garść suszonych grzybów - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- śmietana 18% słodka - 1 szklanka
- woda - 1 szklanka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę sparz, przygotuj liście.
2. Ugotuj ryż i kaszę. Grzyby namocz i podgotuj.
3. Kaszę i ryż wymieszaj, dodaj pokrojone drobno grzyby, dodaj jajko i przypraw solą i pieprzem.
4. Przesmaż cebulkę i dodaj do farszu. Farsz układaj na liściach i zwijaj tak jak normalne gołąbki.
5. Włóż do brytfanny, dodaj 1-2 łyżki oleju, szklankę wody, wstaw do piekarnika i piecz około 50 minut.
6. Zaglądaj od czasu do czasu, w razie konieczności podlej wodą.
7. Po upieczeniu gołąbki wyjmij z sosu, dodaj do niego śmietankę i zagotuj. Podawaj z ziemniaczkami.

---

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)