



przepisy.pl

Wigilijne gołąbki z ziemniakami i grzybami



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- surowe ziemniaki - 2 kilogramy
- gotowane ziemniaki - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- kasza gryczana - 500 gramów
- główka kapusty - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 500 mililitrów
- suszone grzyby - 10 gramów
- masło - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj farsz: surowe, obrane ziemniaki zetrzyj na tarce. Odcedź trochę soku. Ugotowane ziemniaki przetrzyj przez praskę. Pokrój drobno grzyby i usmaż z cebulką. Kaszę wypiecz w piekarniku. Wszystko razem wymieszaj. Dopraw przyprawą Knorr do smaku.
2. Sparz liście kapusty, odkrój grube nerwy liści. Zawijaj gołąbki. Ułóż w naczyniu żaroodpornym, zalej śmietaną i zapiekaj.

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