

Gołąbki z grzybami i mięsem

Składniki:

główka kapusty włoskiej
½ kg mięsa wieprzowego
filet z kurczaka
½ kg grzybów świeżych lub mrożonych
2-3 jajka
1 cebula
1 łyżka masła
3 łyżki kaszy manny
1 łyżka vegety
sól, pieprz
200 g koncentratu pomidorowego
1 ½ litra bulionu warzywnego

Przygotowanie:

Kapustę sparzyć, oddzielić liście i wykroić grube nerwy liściowe. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na maśle, dodać grzyby i wszystko razem przesmażyć. Zmieszać mięso, grzyby i liście z kapusty, które nie nadają się do zawijania. Dodać jajko i kaszę manną. Przyprawić do smaku. Farsz nałożyć na liście, zwinąć, ułożyć w rondlu. Bulion warzywny zabarwić koncentratem pomidorowym i zagotować, następnie podlać nim gołąbki i dusić.