

PRZEPIS NA POTRAWĘ „ BOROWIKI W KOSZULKACH KAPUŚCIANYCH”

Składniki:

1 główka kapusty

6 woreczków ryżu

20 dkg borowików suszonych

3 cebule

10 dkg smalcu

3 jajka

przyprawy: sól, pieprz ziołowy, majeranek, vegeta

Sos:

10 dkg borowików suszonych

1 słodka śmietana

1 kostka masła

1 cebula

Przyprawy: sól, pieprz

Wykonanie:

Z kapusty wyciąć głąb, sparzyć liście, ryż ugotować w osolonej wodzie. Zostawić do wystygnięcia. Grzybki dzień wcześniej namoczone ugotować do miękkości, pokroić drobno i wystudzić. Cebulę pokrojoną w drobną kostkę zeszklić na smalcu. Ze wszystkich składników wyrabiamy masę, dodając całe jajka i przyprawy. Z masy formujemy kulki i zawijamy w liście. Układamy grzybowe gołąbki w garnku, można podlać bulionem z kostki i gotujemy na małym ogniu do 20 minut. W tym czasie pokrojone borowiki na sos podsmażamy na maśle z drobno pokrojoną cebulką, podlewamy śmietanką i gotujemy do zgęstnienia, doprawiamy przyprawami. Doskonałe danie na obiad lub kolację.