

Gołąbki z ziemniakami i kaszą

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

przepis kuchni ukraińskiej, danie najczęściej przyrządzane w Wigilię.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kapusta (ok 1,5kg) - 1 szt.
- ziemniaki - 1,5 kg
- kasza gryczana - 200 g
- cebula - 4 szt.
- czosnek - 3
- olej roślinny - 3 łyżka(i)
- sól, pieprz - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę obgotowywać w osolonej wodzie, zdejmując kolejno liście. Na liściach ścinać nożem grubsze części.
2. Ziemniaki obrać, umyć, zetrzeć na tarce albo w malakserze, wycisnąć sok.
3. Kaszę ugotować na sypko.
4. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na oleju na złoto. Wymieszać z ziemniakami i kaszą. Doprawić do smaku solą, pieprzem i czosnkiem.
5. Farsz wyłożyć na liście, zawijać gołąbki.
6. Gołąbki układać w naczyniu lub garnku, zalać do połowy wodą, zagotować, wstawić do piekarnika i dusić przez ok. 1-1,5 godziny.