

Gołąbki z bryndzą i czosnkiem niedźwiedzim

Przepis spisała Agnieszka Wereszczyńska

Kapusta – 1 główka

Cebula – 1 sztuka

Masło – 10 dag

Bryndza owcza – 25 dag

Kasza gryczana – 0,5 kg

Grzyby suszone – 15 dag

Suszony czosnek niedźwiedzi – 2 duże łyżki

Farsz do gołąbków

Ugotowaną kaszę mieszamy z bryndzą. Cebulę dusimy na maśle, dodajemy grzyby wcześniej namoczone i odcedzone z wody. Po uduszeniu dodajemy je do kaszy i dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem niedźwiedzim.

Sparzoną kapustę obieramy z liści. Na każdy liść nakładamy dużą łyżkę farszu. Zawijamy tak, aby nic nie wydostało się na zewnątrz. Na blaszce układamy liście, które nam zostały, kładziemy na nich gołąbki, zalewamy wodą, która została z parzenia kapusty i przykrywamy liśćmi kapusty.

Pieczemy w piekarniku w temperaturze 150°C przez 40 minut.