Gołąbki z kaszą gryczaną, dynią i grzybami

Pyszne gołąbki w oryginalnej wersji

Czas na High: 0 -
Czas na Low: 6H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kapusta biała
- pół średniej dyni Hokaido
- 1 cebula
- 300 g kaszy gryczanej palonej
- 200 g świeżych grzybów leśnych u mnie podgrzybki
- sól, pieprz
- 1 łyżka oleju,
- natka pietruszki
- 1 szkl. passaty
- 1 szkl. bulionu



Wykonanie:

Kapustę sparzyć, żeby liście dobrze odchodziły. Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażyć do zrumienienia na 1 łyżce oleju. Kaszę gryczaną ugotować al dente. Podgrzybki obrać , pokroić na kawałki i obgotować w słonej wodzie. Kawałek dyni zetrzeć na tarce jarzynowej, a resztę pokroić w kostkę. Dyni Hokaido nie obierać. Wymieszać kaszę z grzybami, cebulą. Dodać startą dynię. Doprawić solą i pieprzem. Dodać natkę pietruszki. Farsz zawijać w gołąbki. Na dnie wolnowaru ułożyć ze 2 liście kapusty, następnie rozsypać kostki dyni. Warstwami ułożyć gołąbki w misie wolnowaru. Zalać całość bulionem wymieszanym z passatą. Przykryć całość listkami kapusty. Nastawić wolnowar na poziom LOW na 6h. Podawać z kawałkami dyni lub ulubionym sosem.

Przepis autorstwa Pani Marzeny, www.zaciszekuchenne.pl