Gołąbki z młodej kapusty z pęczakiem i grzybami

Trdycyjne danie

Czas na High: 1,5

Czas na Low: -

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 50

Składniki

- Młoda kapusta, 1 główka
- Kasza pęczak, 150 g
- Pieczarki, 150 g
- Suszone podgrzybki, 30 g
- Cebula, 1 szt.
- Olej, 3 łyżki
- Bulion warzywny, 400 ml
-

Wykonanie:

Kaszę pęczak ugotuj na sypko według przepisu na opakowaniu, wystudź. Suszone podgrzybki przełóż do miseczki, zalej wrzątkiem tak aby przykrywał grzyby, odstaw pod przykryciem na 15 minut.
Cebulę obierz, pokrój w drobną kostkę i zeszklij w garnku na 3 łyżkach oleju. Pieczarki umyj, pokrój w kostkę i dodaj do cebuli. Dopraw do smaku solą i pieprzem, duś pod przykryciem przez 10 minut.
Odcedź podgrzybki, posiekaj drobno i dodaj do pieczarek. Całość wymieszaj duś przez kolejne 10 minut.
Przestudzone grzyby wymieszaj z kaszą, w razie potrzeby dopraw do smaku.
Kapustę krótko zblanszuj w osolonym wrzątku, zdejmuj kolejno liście. Z każdego liścia zetnij zgrubienia, nakładaj po 1-2 łyżki farszu w zależności od wielkości liścia i zawijaj zgrabne gołąbki.
Gołąbki ułóż w naczyniu wolnowaru, zalej je bulione i gotuj na funkcji high przez 1,5 godziny.

przepis Darka Kuźniaka