



*Radostaw Bebek,
Szef Kuchni restauracji
„Mercure” poleca:*



Mini gołąbki z krupniokiem z Górek

Składniki

- *Gołąbki*
150 g krupnioku z Górek
50 g cebuli
biała kapusta
50 g masła z Olesna
- *Sos*
150 ml śmietany 30%
30 g cebuli pokrojonej w kostkę
3 łyżki chrzanu
1 łyżka masła z Olesna
sól, pieprz
sok z cytryny

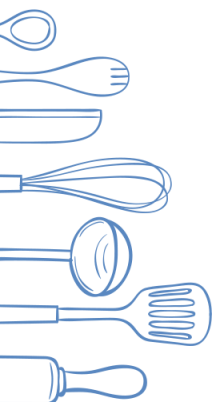
Przygotowanie

Kapustę wkładamy do garnka z osolonym wrzątkiem i blanszujemy przez 1-2 minuty. Następnie oddzielamy liście, przekładamy na durszlak i przelewamy zimną wodą. W razie potrzeby odkrawamy zgrubiałe części.

Pokrojoną w piórka cebulę podsmażamy na maśle. Dodajemy pokrojony krupniok i całość mieszamy. Farsz dzielimy na dwie równe części, nakładamy na liście kapusty i zwijamy gołąbki. Gotowe porcje układamy w dużym płaskim naczyniu żaroodpornym wyścielonym liśćmi kapusty. Podlewamy wodą lub bulionem, na wierzchu układamy liście kapusty. Całość przykrywamy i pieczemy przez 45 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

W międzyczasie przygotowujemy sos. Na maśle podsmażamy na złoty kolor cebulę, następnie wlewamy śmietanę i gotujemy. Gdy sos zgęstnieje, dodajemy chrzan i doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.

Gotowe gołąbki podajemy z sosem chrzanowym.



czas przygotowania: 70-80 minut | liczba porcji: 1

Mercure Opole




Szlak kulinarny
Opolski Bifj

