

## Gołąbki z kaszy gryczanej i sosem leśnym

Czas przygotowania: 120 minut

Liczba porcji: 8 sztuk

Kaloryczność kcal: 1539.1 kJ / 367.6 kcal

Dieta: bezglutenowa

Składniki:

- 10-12 liści kapusty
- 500g ugotowanej kaszy gryczanej
- 350g gotowanych ziemniaków
- 2 cebule
- 400g borowików lub podgrzybków
- 450ml śmietanka 31%
- 100g masła 82%
- 100g orzechów włoskich
- sól, pieprz
- świeży rozmaryn
- 100ml wina białego pół wytrawnego
- czosnek

Liście kapusty gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości po wystudzeniu usuwamy najgrubsze żyłki. Kaszę, ziemniaki doprawiamy solą pieprzem, 1 ząbek czosnku podsmażamy z cebulą i łączymy w jednej misce.

Zawijamy w kapustę farsz i układamy w blaszce, pozostałymi liśćmi kapusty przykrywamy nasze gołąbki. Piekarnik rozgrzewamy do 175° C i pieczemy przez około 40 minut w zależności od wielkości naszych gołąbków.

Gdy nasze gołąbki są w piecu przygotowujemy sos. Podsmażamy cebule, czosnek i gałązki rozmarynu na maśle podlewamy winem, gdy alkohol odparuje dodajemy grzyby, woda nam odparuje dodajemy śmietankę gotujemy do zagęszczenia. Upieczone gołąbki układamy na talerzu i polewamy sosem.

Smacznego, **Piotr Kaźmierczak**