

Голубці з бринзою та диким часником (черемшею)

Рецепт написала Агнешка Верещинська

Капуста – 1 качан

Цибуля - 1 шт

Масло – 100 грам

Бринза овеча - 250 грам

Крупа гречана - 0,5 кг

Гриби сушені - 150 грам

Черемша сушена - 2 столові ложки

Фарш для голубців

Зварену кашу змішати з бринзою. Цибулю пасерувати на вершковому маслі, додати попередньо замочені й відціджені гриби. Готову цибулю з грибами додати до каші і ретельно перемішати. Приправити сіллю, перцем і черемшею.

Пропарену капусту розібрати на листя. На кожен лист покласти по великій ложці фаршу. Загортаємо так, щоб фарш не виходив назовні. На деко викладаємо листя, що лишилося, зверху - голубці, заливаємо водою, в якій парилася капуста, і знову накриваємо листям.

Запікайте в духовці при температурі 150 °C протягом 40 хвилин.