

"Golubce" s houbami a vejcem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

839 kalorií , 1 g cukrů , 55 g tuků , 38 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/golubce-s-houbami-a-vejcem>

Příprava

Kapustu umyjeme, listy rozoberieme a sparíme vriacou vodou, aby zmäkli. Tvrdšie žilky môžeme narezať. Do stredu každého listu vložíme plnku, okraje zahneme a stočíme tak, aby list plnku úplne obalil. Takto naplnené listy obalíme v múke, poukladáme vedľa seba do zapekacej misy, polejeme roztopeným másлом , smotanou a dáme zapiecť. PLNKA: Cibul'u posekanú nadrobno speníme na oleji, pridáme pokrájané hriby a spolu dusíme do mäkka. Pridáme nakrájanú petržlenovú vňať a vajcia uvarené na tvrdo a pokrájané na malé kocky, posolíme a premiešame.



Tip k receptu

Podávame s varenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- ✓ 1 větší hlávka zelí
- ✓ cca 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 lžíce rozpuštěného másla
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ špetka soli (stejně tak dáme i do náplně)
- ✓ Náplň: 300 g čerstvých nebo zamražených hřibů
- ✓ 3 vejce uvařené natvrdo
- ✓ 1 cibule
- ✓ 30 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžíce petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod