

Галуши! Или капуста, чинённая пшеном с говядиной

Ингредиенты

- Капуста - 1 кочан
- Лук - 1 шт
- Пшено - 1 стакан
- Фарш - говяжий 300 г
- Яйцо - 2 шт
- Сок - томатный 1.5 стакана
- Сметана - 100 г
- Сливочное масло - 50 г
- Растительное масло - 2 ст.л
- Сахар - 0.5 ч.л
- Мука -
- Черный перец - молотый
- Кориандр -
- Лавровый лист - 2 шт
- Соль - по вкусу



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Кочан капусты опустить в кипящую воду, 5 минут бланшировать, постепенно снимая листья с кочана. Листья должны стать мягкими. Остудить их и дать стечь воде. Утолщения на капустном листе слегка отбить или аккуратно срезать.

2

Сварить пшено, на растительном масле пассировать лук, сварить яйца. Соединить фарш, пшено, порезанные мелко яйца, лук. Посолить, поперчить.

3

На листья капусты положить фарш, завернуть, придать изделию прямоугольную форму. Голубцы уложить в чугунную посуду, залить соусом, положить лавровый лист, тушить до готовности.

4

Соус: на сливочном масле обжарить муку, развести томатным соком. Посолить, добавить сахар, кориандр. Поварить до загустения. При подаче сдобрить сметаной и зеленью!

Приятного вам аппетита :)