



## ***GOŁĄBKI LASEM PACHNĄCE***

### ***SKŁADNIKI :***

główka kapusty białej , durszlak ugotowanych grzybów , 3 torebki ryżu,  
1 cebula

przyprawy; sól ,pieprz czarny ,Vegeta , bulion drobiowy

### ***SPOSÓB WYKONANIA :***

Grzyby podsmażyć na patelni z cebulką , doprawić do smaku ,wymieszać z ryżem i farsz gotowy.

Zawijać nie duże gołąbki. Ułożyć w garnku i gotować do miękkości.

Podawać z sosem lub keczupem.

**SMACZNEGO**