



Zawijańce z kaszą i grzybami

 40 min.

 2 os.



Składniki

- 4 duże liście kapusty włoskiej
- 200 g ugotowanej kaszy gryczanej
- 100 g pieczarek
- 50 g koncentratu pomidorowego
- cebula,
- 2 ząbki czosnku
- olej rzepakowy
- szczypta cukru
- szczypta suszonego majeranku
- ocet jabłkowy
- sól,
- pieprz

Sposób przygotowania

Na oleju podsmażyć cebulę, czosnek i pieczarki.

Następnie dodać kaszę. Doprawić do smaku pieprzem, solą i majerankiem.

Liście obgotować w lekko osolonej wodzie. Gdy zmiękną, zawinąć w nie kaszę z pieczarkami.

Na patelni podsmażyć koncentrat na odrobinie oleju. Dolać wodę, aż powstanie rzadki sos.

Zagotować i doprawić do smaku octem, cukrem i solą. Zawijańce podawać polane sosem.