

# GOLABKI NA SPOSOB WIEJSKI

*(Przepis staropolski)*

## *Ingredients*

1głowka kapusty cukrowej  
1 kg(2lb) ziemniakow surowych  
35dkg (12oz)ziemniakow gotowanych  
6-8dkg(2-3oz) smalec lub masło  
2 cebule  
5dkg kaszki krakowskiej  
sol i pieprz do smaku

Dawniej uzywano do golabkow kapusty kiszzonej w calych glowach. Dzis kiszona kapusta w calosci jest niezmiernie rzadko spotykanym rarytasem!  
Wobec czego wiejskie golabki zawijamy w liscie kapusty cukrowej.

1.Sparzyc liscie kapusty we wrzatk(ok.15-20min.), az stana sie elastyczne.

Glowny “nerw” liscia lekko pobic trzonkiem noza lub delikatnie sciac, co ulatwi jego zawijanie.

2.Farsz: Surowe, obrane ziemniaki utrzec na drobnej tarce i gdy puszcza sok, nalezy go odlac a surowa mase ziemniaczana dodac do 35 dkg ugotowanych i utluczonych na miazge ziemniakow.

Dwie drobno posiekane cebule udusic na smalcu/masle i dodac do masy ziemniaczanej. Dodac tez surowa kaszke krakowska oraz sol i pieprz do smaku.

Farsz dokladnie wymieszac, nalozyc na liscie kapusty i zawijac, jak koperte.

3.Ulozyc ciasno w garnku kamionkowym lub grubym emaliowanym, wylozonym liscmi kapusty, zalac osolona woda, tak by golabki byly zalewie przykryte plynem, gotowac na malym ogniu przez 15 minut. Po czym, pod przykryciem wypiec w piekarniku ,okolo 1½ godziny. Nazajutrz odsmazyc na smalcu(ew. masle).

Ta autentycznie ludowa, tania wersja golabkow jest bardzo smaczna!

