

# "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. Tvrdsie žilky môžeme narezat'. Do stredu každého listu vložíme plnke, 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 zapiect'. PLNKA: Cibul'u posekanú nadrobno speníme na oleji, pridáme pokrájane hřiby a spolu dusíme do mäkka. Pridáme nakrájanú petržlenovú vňať a vajcia uvarené na tvrdo a pokrájane 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