

## STOLNIKI PIECZONE Z SOSEM GRZYBOWYM

(4 porcje, czas wykonania 90 minut)

### Stolnik

Liść kapusty posmarować cienko surową masą ziemniaczaną, na to nałożyć farsz z kaszą, zawinąć kapustę, jak na gołąbki. Przygotowane stolniki ułożyć z żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem, piec około 30 minut w temperaturze 180–200°C, aż się delikatnie zrumienią. Gotowe stolniki układać na plastrze oscypka, podawać z surówkami i sosem grzybowym.



### Farsz

Cebulę posiekać, zrumienić na łyżce oleju. Kielbasę pokroić w kostkę, podsmażyć razem z cebulą, ugotowane ziemniaki zmielić razem z bryndzą, do masy ziemniaczanej dodać cebulę, kielbasę, ugotowaną kaszę gryczaną, jedno jajko, przyprawy, dokładnie wymieszać. Surowe ziemniaki zetrzeć na drobnych oczkach tarki razem z 50 g cebuli, dodać jajko, sól, pieprz i wymieszać 8 liści kapusty włoskiej, sparzonych jak na gołąbki.

4 plastry oscypka  
150 g cebuli  
łyżka oleju  
100 g kielbasy lisieckiej  
500 g ziemniaków, ugotowanych w mundurkach  
100 g bryndzy  
200 g kaszy gryczanej, ugotowanej  
na sypko  
2 jajka  
sól, pieprz  
kilka surowych ziemniaków

**Sos grzybowy** 100 g grzybów – kurki, podgrzybki lub pieczarki

50 g cebuli

50 g śmietany 30%

pół szklanki wody

natka pietruszki

Cebulę drobno posiekać, zeszklić na tłuszczu, grzyby opłukać, pokroić w plasterki, dodać do cebuli, dolać pół szklanki wody, dusić do miękkości, przyprawić do smaku, zagęścić śmietaną kremówką, dodać drobno posiekaną natkę pietruszki.

**Ćwikła z chrzanem**

200 g buraków ćwikłowych – ugotować w skórce

20 g chrzanu

cukier, kwasek cytrynowy, sól, pieprz

Ugotowane buraki obrać ze skórki, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dodać starty chrzan, cukier, kwasek cytrynowy, sól i pieprz.

**Marchew z porem**

200 g marchwi

50 g pora

olej, sól, pieprz

Pora pokroić w półkrażki, lekko sparzyć na sitku, marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach, warzywa połączyć, dodać olej, sól, pieprz do smaku.