
Kapusta faszerowana baranina (dolma - golabki)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 razy.

Porcja dla 4 godz. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g tłustej baraniny z karkowki lub mostka,

125 ml octu 3%,

200 g ryżu,

400 ml wody,

40 g masła,

1 średnia cebula,

1 główka kapusty włoskiej lub cukrowej,

500 ml rosolu,

250 ml śmietany,

1 łyżka maki,

sol, pieprz.

1. Sparzona wrzucym octem baraninę oczyścić, pokroić w kawałki, zemleć w maszynce. Cebule obrać, posiekać, przesmażyć na masle na złoty kolor. Ryż

opłukać, osaczyć, zalać wrzątkiem, osolic, gotować na małym ogniu 10 min.

2. Przygotować farsz: połączyć baraninę z na w poł miękkim ryżem, dodać przesmażoną cebulę, sol, pieprz. Dokładnie wymieszać.

3. Kapustę opłukać, obrać z wierzchnich liści, wyciąć głąb. Główkę zalać wrzątkiem, gotować 3-4 min, odcedzić. Sparzone liście zdejmować kolejno i formować, przycinając wzdłuż grubego nerwu liściowego. Na środek każdego liścia nałożyć farsz, liść zwinąć w rulon i podwinąć brzegi, by farsz nie wyciekł. Golabki ułożyć ciasno w garnku, jeden obok drugiego, zalać wrzucym rosolem,

gotować na małym ogniu lub piec w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C 40 min.

4. Śmietanę wymieszać z makią, zalać potrawę. Zapiekać w piekarniku ogrzanym do

temp. 200°C ok. 20 min. Dolme podawać w naczyniu, w którym się zapiekała.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)