Golabki miesne w lisciach winorosli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2298 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

500 g mielonego miesa,

250 g lisci winorosli,

125 g ryzu,

1 cebula,

1 peczek zielonej pietruszki,

125 g masla,

sol, pieprz.

Sos:

3 lyzki masla,

3 lyzki maki,

750 ml bulionu,

2 jaja,

sok z 2 cytryn,

sol.

1. Ryz ugotowac w duzej ilosci wody, odcedzic.

2. Liscie winorosli sparzyc, cebule i zielona pietruszke posiekac.

3. Mieso wymieszac z ryzem, cebula, zielona pietruszka, sola i pieprzem.

4. Farsz nakladac lyzeczka na liscie. Liscie zawijac, nadajac golabkom podluzny

ksztalt.

5. Dno duzego garnka wylozyc liscmi, na nich ukladac scisle golabki. Mozna je

przycisnac plytka, by nie rozwinely sie w czasie gotowania. Gotowac na malym

ogniu 1,5 godz.

6. Gdy golabki beda gotowe przygotowac sos. Maslo rozpuscic w garnku, dodac make, rozprowadzic drewniana lyzka, wlac bulion, osolic. Gdy sos zacznie gestniec ubuc jaja z sokiem cytrynowym i powoli wlewac do garnka ciagle mieszajac, nie dopuscic do wrzenia. Po 2 min sos bedzie gotowy.

7. Golabki podawac gorace, polane obficie sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 74.

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

bardzo fajny przepis
Nadesłał(a): 2006-07-28 14:07:41