
Golabki miesne w lisciach winorosli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2332 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

500 g mielonego miesa,

250 g lisci winorosli,

125 g ryżu,

1 cebula,

1 peczek zielonej pietruszki,

125 g masła,

sol, pieprz.

Sos:

3 łyżki masła,

3 łyżki maki,

750 ml bulionu,

2 jaja,

sok z 2 cytryn,

sol.

1. Ryż ugotować w dużej ilości wody, odcedzić.
2. Liście winorosli sparzyć, cebule i zielona pietruszka posiekać.
3. Mieso wymieszać z ryżem, cebula, zielona pietruszka, sół i pieprzem.
4. Farsz nakładać łyżeczką na liście. Liście zawijać, nadając golabkom podłużny kształt.
5. Dno dużego garnka wyłożyć liśćmi, na nich układać ściśle golabki. Można je przycisnąć płytka, by nie rozwinęły się w czasie gotowania. Gotować na małym ogniu 1,5 godz.
6. Gdy golabki będą gotowe przygotować sos. Masło rozpuścić w garnku, dodać makę, rozprowadzić drewnianą łyżką, wlać bulion, osolic. Gdy sos zacznie gęstnieć ubić jaja z sokiem cytrynowym i powoli wlewać do garnka ciągle mieszając, nie dopuścić do wrzenia. Po 2 min sos będzie gotowy.
7. Golabki podawać gorące, 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