
Golabki ryzowe w lisciach winorosli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2174 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 2 godz.

60 swiezych lisci winorosli,

500 g ryzu,

125 ml oleju,

sok z duzej cytryny,

sol, pieprz.

Farsz:

3 cebule,

1 peczek dymki,

3 lyzki siekanej zielonej pietruszki,

3 lyzki siekanego koperku,

1 lyzka miety.

1. Liscie winorosli wymyc dokladnie i osuszyc na sciereczce.
2. Cebule i dymke posiekac, wrzucic na rozgrzany olej i zrumienic. Dodac ryz, zielona pietruszke, koperek, miete, sol i pieprz. Podlac mala iloscia wody, wymieszac i gotowac 10 min. Ostudzic.
3. Na srodku kazdego liscia klasc lyzeczke farszu. Zawinac brzegi najpierw wzdluz, a potem zrolowac tak, by farsz nie wydostawal sie na zewnatrz.
4. Rondel o grubym dnie wylozyc liscmi. Golabki ukladac na lisciach warstwami. Dolac wode i sok z cytryny, dusic na srednim ogniu, pod przykryciem 1,5godz.
5. Podawac na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 18.

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