

Сармале

(Голубцы в виноградных листьях)



Ингредиенты:

(для казана объемом 6 литров)

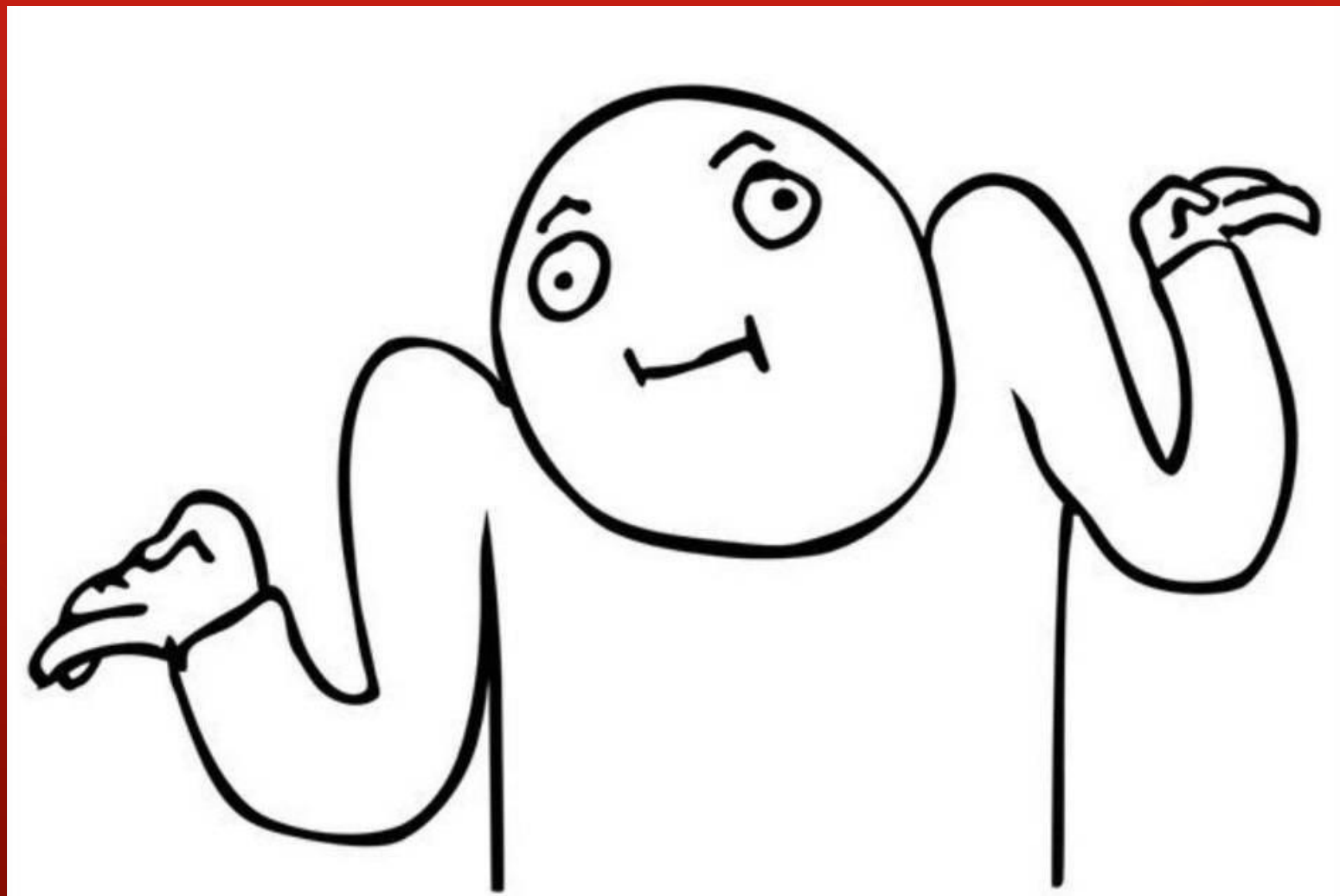
- Рис — 800 гр.;
- Мясо (фарш) — 800 гр.;
- Томатная паста – 400 гр.;
- Морковка – 800 гр.;
- Лук – 800 гр.;
- Укроп;
- Соль, перец черный молотый, сахар;
- Немного капустных листов.
- Рис — 800 ± 100 гр. на каждый литр объема казана;
- Мясо (фарш) — 800 ± 100 гр. на каждый литр объема казана;
- Томатная паста – 400 ± 100 гр. на каждый литр объема казана;
- Морковка – 800 ± 100 гр. на каждый литр объема казана;
- Лук – 800 ± 100 гр. на каждый литр объема казана;
- Укроп;
- Соль, перец черный молотый, сахар.
- Немного капустных листов.

Приготовление: 1 этап - начинка

- Тщательно промываем рис. Обжариваем рис на умеренном огне, пока он не станет рассыпчатым.
- Перчим и солим фарш, тушим на умеренном огне. Ждем пока не выпарится вся жидкость и не позволяем мясу подгореть.
- Натираем на крупной терке морковь. Солим и сахарим натертую морковку. Тушим до тех пор, пока морковь не станет мягкой.
- Нарезаем лук кубиками среднего размера. Кидаем на сковородку, и тушим пока лук не поменяет цвет. Как только лук поменяет цвет и будет мягким, добавляем томатную пасту и активно перемешиваем в течение 3-4 минут.
- Мелко нарезаем зелень.
- Все компоненты смешиваем, хорошо перемешиваем.
- Ждем пока начинка остынет, после ставим ее в холодильник на сутки.



Приготовление:
2 этап – закручиваем голубцы



Приготовление:

3 этап – «готовка»

- Закрученные голубцы плотно расставляем в казане.
- Как только мы уложили последний закрученный голубец покрываем их листьями капусты. Сверху посыпаем листья солью и сахаром, заливаем кипятком, который должен «покрыть» голубцы.
- Ставим казан в духовку, доводим до кипения, снижаем температуру духовки и томим их 1-1,5 часа.
- За 20 минут до конца, приоткрываем крышку казана чтобы вода могла выкипеть.



Poftă Bună!