TANIEGOTOWANIE.com

Dolmades

Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- winogrono - 1 słoik
- ryż - 1 szklanka
- dymka - pęczek
- pietruszka - pęczek
- mięta
- kolendra
- przecier pomidorowy
- sól
- pieprz
- oliwa

Opis przygotowania:

Ryż płuczemy kilka razy i pozostawiamy zamoczony na noc. Następnego dnia odsączamy Do ryżu dodajemy posiekane zioła, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz, łyżkę przecieru Farsz zawijamy w liście winogron, tworząc małe szczelne gołąbki o średnicy 2 cm. Na dnie grubego rondla wykładamy kilkanaście liści winogron, po czym dość ciasno układamy dolma des, tak, aby podczas gotowania się nie rozwaliły a nabierając objętości ładnie si do siebie dopasowały. Zalewamy wodą z dodatkiem oliwy oraz łodyżek pozostałych od siekania ziół i gotujemy pod przykryciem na małym ogniu ok półtorej godziny. Podajemy wystudzone.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!