




Dolmades

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- liście winogron - 50 sztuk
- przecier pomidorowy passata - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 łyżka
- mięta - 1 szczypta
- koperek - 1 szczypta
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Liście winogron odcedź z solanki i blanszuj przez 5 minut we wrzątku.
2. Cebulę i czosnek obierz, pokrój w drobną kostkę i podsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
3. Przecier pomidorowy przetrzyj przez sitko, wymieszaj z surowym ryżem, podsmażoną cebulą i czosnkiem, posiekaną pietruszką, koperkiem i miętą. Wymieszaj dokładnie z łyżką, dwoma oliwy i dopraw do smaku.
4. Liście ułóż żyłkami do góry i na każdy nałóż odrobinę farszu. Zwiń luźno w pakieciki, pozostawiając miejsce w środku, gdyż ryż podczas gotowania napęcznieje i może rozerwać liście. Dno brytfanki lub płaskiego garnka wyłóż liśćmi i układaj dosyć ciasno Dolmades obok siebie.
5. Zaklej greckie gołąbki wodą z dodatkiem oliwy i soku z cytryny i duś pod przykryciem na małym ogniu przez ok.45-60 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl