

Долмадакя (долма)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 250 г виноградных листьев (приблизительно 40 штук)
- 200 мл оливкового масла
- 3 мелко нашинкованные луковицы
- 200 г риса и 250 мл воды
- 50 г кедровых орехов
- 50 г изюма
- 1 пучок мелко нашинкованного укропа
- соль, перец
- 1 кубик куриного бульона
- 250 мл горячей воды

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Пассировать лук в 100 мл оливкового масла до золотистого цвета, затем добавить рис, воду, кедровые орехи, изюм, укроп, соль и перец, тушить пока не испарится вода. На каждый виноградный лист положить 1 чайную ложку фарша и завернуть конвертиком. Дно кастрюли выложить виноградными листьями, рядами плотно уложить долму, накрыть сверху тарелкой, чтобы не развернулась во время варки. В оставшееся оливковое масло влить лимонный сок, горячую воду с растворенным в ней кубиком куриного бульона и залить голубцы. Варить приблизительно 40 минут. Подавать голубцы как в холодном, так и в горячем виде.