

## Голубцы из сухофруктов



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячее блюдо

### Ингредиенты

- Сухофрукты: смесь кураги, чернослива и яблок – 1 стакан
- Грецкие орехи – 0,5 стакана
- Красная фасоль – вареная, но не доведенная до готовности – 1 стакан
- Нут – вареная, но не доведенная до готовности – 1 стакан
- Чечевица – 0,5 стакана
- Пшеничная крупа – 2 стакана
- Лук репчатый
- Растительное масло
- Чеснок
- Соль, перец
- Сушеные травы по вкусу
- Варенье из чернослива
- Крупные листья соленой капусты

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** В глубокой миске смешиваем все ингредиенты, кроме варенья из чернослива, лука и растительного масла.

**Шаг 2.** На маленькой сковороде жарим мелконарезанный репчатый лук, остужаем и добавляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 3.** Капустные квашеные листья не требуют никакой дополнительной обработки. Удаляем только толстые жилки. Заворачиваем голубцы не очень плотно, поскольку бобовые и крупа еще чуточку разбухнут при варке. Но и не слишком рыхло.

**Шаг 4.** После того, как голубцы завернуты и удобно лежат в кастрюле, кладем несколько столовых ложек варенья из чернослива сверху и по бокам голубцов. Заливаем голубцы холодной водой (в воду можно предварительно добавить 1 ст. ложку томатной пасты) и ставим на медленный огонь. Накрываем голубцы сверху перевернутой плоской тарелкой, диаметром чуть меньше диаметра кастрюли. Это

обязательно при варке, так голубцы не всплывут наверх.

Блюдо подаем в остывшем виде.

Приятного аппетита!