



ПРОСТО ГОЛУБЦЫ

Сегодня проснулась с мыслью, что хочется голубцов. И хотя я раньше никогда этого не делала, я с уверенностью погрузилась в этот увлекательный процесс. Оказывается ничего сложного!!!

Понадобится:

телятина — 400 граммов

рис — 150 граммов

капуста — 1 головка

лук — 1/2 головки

для соуса:

сочные помидоры — 2 штуки

или томатная паста — 3 столовые ложки

сливки жирные — 150 граммов

чеснок — 2 зубчика

петрушка — 2 веточки

Приготовление:

Обжарь на сковороде в подсолнечном масле порезанный мелко лук. Добавь рис и обжаривай несколько минут. Залей горячей водой или бульоном и доведи рис до полуготовности. Поруби мясо на мясорубке и соедини сырой фарш с рисом. Посоли и поперчи. В большой кастрюле доведи до кипения воду и опусти в нее качан капусты. Через несколько минут достань капусту и сними с нее верхние листья — те, которые с легкостью снимаются. Затем опусти капусту опять в кипяток и опять достань и сними листья. Продолжай так пока не получишь необходимое количество отдельных листьев. Примерно 15 штук. С каждого листика срежь уплотнение и заверни фарш как на фото. Завернутые голубцы уложи в плоскую кастрюлю или сковороду, которую ты сможешь впоследствии поставить в духовку. Влей в голубцы 1/2 стакана горячей воды или бульона и туши под крышкой 30 минут.

Приготовь соус. Для этого натри на терке 2 помидоры так, чтобы шкурка осталась в руке. Смешай со сливками, выдави чеснок и добавь рубленную петрушку. Посоли и залей полученной смесью голубцы. Туши на плите еще 10 минут, а затем отправь в духовку на 15 минут при температуре 180 градусов. Подавай горячими со сметаной.