

Cypryjskie gołąbki w liściach winogron wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion wołowy	1/2 l
cebula	1 szt.
liść winogronowy	30 szt.
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
mięso mielone wieprzowo-wołowe	30 dag
ryż	10 dag
rodzynki	3 łyżki
mięta	2 łyżki (posiekana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować na pół miękko ryż . Odcedzić . Cebulę drobno usiekać i podsmażyć na 1 łyżce oleju na rumiano. Wymieszać mięso , ryż , mięte , rodzynki , pieprz, maggi .Liście winorośli blanszować przez 4 minuty. Wyjąć , odsączyć i ostudzić . Odciać ogonki od liści. Na każdy liść nakładać po łyżce farszu. Liście zawijać na kształt koperty. Z tej porcji wychodzi ok. 20 małych gołąbków (mają być małe).Dno garnka (szerokiego) wyłożyć pozostałymi liśćmi . Ułożyć gołąbki w jednej , przykrywającej dno garnka warstwie. Zalać ½ litra bulionu + 3 łyżki oleju z pestek winogron . Gołąbki obciążyć obróconym do góry dnem talerzem śniadaniowym . Dusić na średnim gazie przez 45 minut.

Podawać na gorąco wyjęte z wywaru lub w wywarze . Można zrobić na bazie wywaru sos pomidorowy . W oryginalnym przepisie podawane są same na ciepło lub jako zimna przekąska .