Постная долма

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:08 -

Маринованные виноградные листья (где-то 15-20 штук) промыть и замочить в горячей воде минут на 5. Очистить и отварить 2-3 картофеля в посоленной воде. Головку репчатого лука почистить, мелко нарезать и обжарить на оливковом масле, добавить 1 морковь натертую на крупной терке. Потолочь картофель, добавить обжаренный лук с

морковью, поперчить, добавить немного лимонного сока (при желании и тертую цедру лимона). Все хорошо перемешать. Виноградный лист расправить, добавить 1 ст.л. начинки, свернуть рулетиком. В сковородку налить совсем немного оливкового масла, выложить долму и буквально прогреть несколько минут под крышкой на слабом огне. Выложить на блюдо и украсить зеленью.

{jcomments on}