Sarmi :)

Potrebujeme: kyslé kapustné listy[1], 1 cibuľu, 1 mrkvu, 6-7 ks hríbov z konzervy, 400 g mletého mäsa, 1/3 čajovej šálky ryže, čierne korenie, červenú papriku a soľ, zeleninový bujón, petržlen, bobkový list, 3-4 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 3-4 lyžice sójovej omáčky, olej.

Postup: orežeme a opláchneme kapustné listy. Na malé kocky nakrájame cibuľu a huby. Mrkvu nastrúhame. Do mletého mäsa pridáme trošku vody a dôkladne premiešame. Vo veľkej panvici udusíme cibuľu, mrkvu a huby. Potom pridáme červenú papriku, paradajkový pretlak a sójovú omáčku. Udusenú zmes zmiešame s mletým mäsom, rozdrobeným bujónom, korením a znova dobre premiešame. Na panvici dusíme asi 5 minút a potom pridáme ryžu. Po 2 minútach panvicu odstavíme. Zmesou naplníme kapustné listy a zvinieme ich. Dáme ich do hlinenej nádoby alebo kastróla. Pritlačíme ich na dno a zalejeme zmesou z kyslej kapusty a vody (1:1). Na miernom ohni ich pečieme asi 2 hodiny.

[1] Pripravujú sa obdobne ako naša kyslá kapusta. Vykvasiť sa dá celá kapustná hlava.



Bulharské recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania