Dolma

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- skopové maso 800 g
- rýže 300 g
- vinný list 40 g
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- petrželka 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička
- skopový vývar 0.5 l

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Skopové maso odblaníme a nakrájíme na kousky, umeleme na masovém strojku
2. K umletému skopovému pak přidáme vařenou rýži, nadrobno nakrájenou cibuli, petrželku, vše osolíme, opepříme a dobře promícháme
3. Vinné listy opereme, odřízneme stopku a položíme 2-3 ks na sebe, na ně poklademe mleté maso a zavineme
4. Závitky klademe těsně vedle sebe do máslem vymazané formy, osolíme, polijeme máslem a přidáme sklenici vývaru
5. Zakryté dusíme asi 60 minut.

Doporučení:
Dolmu servírujeme na velké míse. K závitkům zvlášť dáváme kyselé mléko s česnekem utřeným se solí.