



Голубцы

Nahna Küftesi



1 небольшой качан капусты
3 луковицы
0,5 стакана подсл. масла
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
4 стакана воды
1,5 ч.л. соли
Для котлет:
250 гр. фарша
1 стакан пшеничной крупы
1 луковица
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли

- # В кастрюлю налить масло и поставить на средний огонь, когда масло нагреется добавить порезанный полукольцами лук, спассировать.
- # Добавить томатную и перечную пасты, посолить. Когда запах пасты исчезнет, добавить 4 стакана воды, закипятить и снять с огня.
- # Листья капусты отделить и варить пока станут мягкими, разрезать на части размером с ладонь.
- # В глубокой чашке фарш, пшеничную крупу, тертый на терке лук, соль и перец хорошо вымесить. Если понадобится можно добавить немного воды.
- # Из фарша налепить небольшие котлетки цилиндрической формы и положив на капустный лист завернуть в рулетик. (сделать небольшие голубцы).
- # Приготовленный соус разделить на 2 части. В одну часть соуса выложить беспорядочно голубцы, и сверху залить второй частью соуса.
- # Закрыть крышкой, поставить на средний огонь и когда закипит, огонь убавить. Варить 20 минут.
- # Снять с огня, дать настояться минут 20.
- # Подавать горячими.

Этот рецепт принадлежит кухне Малатыи. Там, когда готовят это блюдо при варке на дно кастрюли ложить тонкий кусок мяса.