



Фаршированные Пазы(Листья одного из видов свеклы)

Pazi Sarmasi



2 кг.листьев пазы
6 стол.ложек раст.масла
4 луковицы
Пол стакана риса
250гр.мясн.фарша
7-8веточек укропа
1чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
7-8 веточек петрушки
2 стакана бульёна

- # Срезать веточки у листьев,поварить в течении 1минуты,остудить.
- # Убрать прожилки по середине листа и разделить по полам.
- # Мелко порезанный лук немного поджарить в кастрюле с 3 стол.ложками раст.масла,добавить фарш,соль,перец,немного потушить и высыпать рис,долить пол стакана воды.
- # Тушить до полуготовности,добавить мелко рубленные укроп и петрушку,снять с огня.
- # Когда начинка остывает,положить в середину листа немного фарша(величиной с грецкий орех) и завернуть как сигару.Фаршированные листья пазы положить в кастрюлю.
- # Добавить 3 стол.ложки раст.масла и 2стакана бульёна.
- # Варить на среднем огне 45минут.Подавать горячим.

Фаршированные листья пазы могут быть шире сигар.