



Фаршированный Порей

Pirasa Dolmasi



1 кг.крупного порея
1 луковица
250 гр.мяс.фарша
1кофейн.чашечка риса
4 стол.ложки раст.масла
1чайн.ложка соли
Щепотка чёрн.пепца
7-8 веточек петрушки
1 чайн.ложка сухой мяты
2 стакана горячей воды
1 стол.ложка томат.пасты

- # Отрезать зелёную часть порея и отложить для приготовления другого блюда.
- # Светлую часть порея порезать кусочками в 5-6см.
- # Бросить кусочки порея в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости.
- # Достать из кастрюли и промыть под холодной водой.
- # Порезать вдоль и отдельить листья.
- # Приготовить начинку: Мелко порезанный лук, фарш, промытый рис, томат.пасту, соль, перец перемешать с пол стаканом воды и 2стол.ложками раст.масла.
- # На лист порея положить начинку(с грецкий орех), завернуть по всей длине, сворачивая треугольниками.
- # Начинить все листья порея.
- # Положить в кастрюлю, добавить 2стол.ложки раст.масла и 2стакана воды, варить 45минут на среднем огне.

Таким же образом, можно фаршировать репчатый лук. Заворачивать не треугольником а по форме лукового листа.