

## Голубцы из савойской капусты

### Ингредиенты

- Савойская капуста - 1 кочан
- Сливки - 250 мл (22%)
- Зеленый перец - 2 ст. л горошин маринованного
- Бульон - 500 мл куриного или говяжьего
- Помидоры черри - 200 г
- Сладкий перец - 200 г
- Лавровый лист - 1,5 шт
- Растительное масло - 6 ст. л для жарки
- Соль -

### для фарша:

- Чернослив - 70 г
- Курага - 70 г
- Фарш - 450 г говяжий
- Сливочное масло - 60 г
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления



Капусту хорошо промойте, вырежьте кочерыжку и аккуратно разберите на листья. У листьев вырежьте жесткую часть стебля, выложите листья в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите 3-4 минуты. Затем выловите шумовкой и сложите в сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Остудите.

2

Тем временем приготовьте фарш. Курагу и чернослив хорошо промойте, нарежьте небольшими кубиками. Смешайте с говяжьим фаршем, сливочным маслом, 2 ст. л. воды и солью. Хорошо перемешайте.

---

3

Разверните лист капусты на доске, вложите в центр 1–1,5 ст. л. фарша и заверните конвертиком. Таким образом упакуйте все голубцы. Выложите голубцы на хорошо разогретую сковороду швом вниз и обжаривайте на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны. Затем переложите в глубокую кастрюлю швом вниз друг на друга, залейте теплым бульоном или водой. Закройте крышкой и тушите на небольшом огне примерно 45 минут.

---

4

На той же сковороде обжаривайте крупно нарезанный сладкий перец 5–7 минут. Добавьте в голубцы сливки, маринованный и обжаренный перец, лавровый лист, помидоры черри, соль по вкусу. Тушите еще 15–20 минут. Затем снимите с огня и оставьте голубцы на полчаса, в идеале на ночь.

---

Приятного вам аппетита :) 