

Голубцы с мизинчик

Ингредиенты

- Капуста - 1 вилок (3-3,5 кг) белокочанная Сахарная Голова
- Свинина - 250 г грудинка
- Телятина - 500 г лопатка
- Рис - 150 г круглозерный
- Репчатый лук - 2 большие луковицы
- Морковь - 3 шт средние
- Помидоры - 200 г пюре
- Бульон - 400 мл говяжий
- Растительное масло - 100 мл
- Сок - 1/2 лимона
- Соль -
- Сахар -
- Черный перец - молотый по вкусу
- Сметана - по вкусу



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

У вилка капусты при необходимости снимаем верхние листья. Моем капусту и удаляем кочерыжку, стараясь вырезать самые грубые части.

2

Опускаем вилок в кипящую воду, в которую добавляем немного лимонного сока — в кислой среде капустные листья не разорвутся и сохранят свою структуру. Варим капусту до тех пор, пока верхние листья не станут прозрачными и не начнут легко отделяться от кочана

3

Снимаем эти листья и кладем их в ледяную воду. (Все это мы делаем для того, чтобы голубец впоследствии держал форму и не разварился.)

4

Оставшийся кочан снова опускаем в кипяток и повторяем процедуру. Таким образом разбираем на отдельные листики весь вилок.

5

Капустные листья вынимаем из ледяной воды и даем им стечь. Тонким острым ножом разрезаем каждый лист вдоль на две половины и вырезаем утолщения.

6

Затем каждую половину делим еще на 2-3 части в зависимости от размера листа.

7

Параллельно занимаемся фаршем. Круглозерный рис, с большим содержанием клейковины, хорошо промываем, заливаем крутым кипятком и оставляем на 20 минут. Затем отбрасываем на дуршлаг.

8

Свиную грудинку (подчеревок без шкурки) и телячью лопатку измельчаем в мясорубке со средней решеткой.

9

Моем, чистим лук и морковь. Лук нарезаем мелкой соломкой, морковь натираем на крупной терке. Обжариваем их на растительном масле до золотистого цвета.

10

Соединяем в глубокой миске рис, мясо, половину моркови с луком, соль, свежемолотый черный перец. Вымешиваем фарш.

11

Следующий этап — самый важный: набираемся терпения и начинаем «крутить» голубцы. На капустный листик кладем немного фарша и заворачиваем, как рулет, до половины, потом загибаем края вовнутрь — и доворачиваем рулет до конца. Помните, что размер имеет значение: мы делаем голубцы с мизинчик!

12

На дно чугунного казана или другой толсто-стенной посуды кладем маленькие капустные листья, а сверху слоями плотно друг к другу выкладываем голубцы.

13

Теперь необходимо приготовить соус. Оставшуюся половину лука с морковью смешиваем с пюре из помидоров и бульоном. Важно, чтобы соотношение томатного пюре и бульона было 1/2 — соус должен получиться достаточно густым. Добавляем соль, перец и по вкусу немного сахара. Доводим до кипения.

14

Заливаем соусом голубцы и придавливаем сверху тарелкой — так они будут полностью покрыты соусом. Доводим до кипения и оставляем тушиться на 40 минут на маленьком огне.

15

Готовые голубцы снимаем с огня и даем постоять еще 30 минут.

16

После чего подаем в глубоких тарелках со сметаной.

Приятного вам аппетита :)