Голубцы

Время приготовления: 60 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 90 г
  - Белокочанная капуста 800 г
  - Лук репчатый 1 шт.
  - Оливковое масло 60 мл
  - Пшеничная мука 10 г
  - Рис 90 г
  - Свиной фарш 300 г
  - Сметана 90 г
  - Соль и перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на оливковом масле до золотистого цвета.
2. Сварите и охладите рис.
3. Смешайте фарш с готовым рисом и поджаренным луком. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Разберите капусту на листья, опустите их в кипящую воду на 5 минут, а затем откиньте на сито.
5. Аккуратно отбейте черенки капустных листьев, чтобы они стали мягкими и тонкими. На середину листа выложите немного фарша и заверните голубец.
6. Слегка обжарьте голубцы на сковороде и переложите их в кастрюлю.
7. В эту же сковороду влейте стакан воды, добавьте сметану, протертые томаты Pomì и муку. Доведите соус до кипения, постоянно помешивая. Затем посолите и залейте им голубцы.
8. Поставьте блюдо на небольшой огонь, накройте крышкой и тушите 30-40 минут.