Сарма

Время приготовления: 80 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4x человека)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 6 ч.л
  - виноградные листья 24 шт
  - зелень петрушки 4 веточки
  - зира 1 ч.л
  - ис 6 ст.л.
  - кедровые орешки 30 г
  - лимон 1 шт
  - мясной фарш 400 г
  - мята 5 веточек
  - перец по вкусу
  - репчатый лук 1 шт
  - соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Хорошо промываем овощи и зелень.
2. Отвариваем рис 10 минут и сливам воду.
3. Промываем виноградные листья, обрезаем черешки, заливаем кипятком и оставляем, пока вода не остынет до комнатной температуры.
4. Измельчаем лук в блендере и немного обжариваем на масле до прозрачности.
5. Подсушиваем орешки в духовке. Следим, чтобы не подгорели.
6. Мелко нарубаем петрушку и мяту.
7. Смешиваем все вместе с фаршем, добавляем специи и немного лимонного сока.
8. Выкладываем на край виноградного листа 1-2 ч.л. фарша и заворачиваем. Повторяем процесс до тех пор, пока не закончатся листья и фарш.
9. Плотно укладываем сарму в кастрюлю, между каждого слоя кладем 2-3 колечка лимона.
10. Разбавляем протертые томаты водой и заливаем сарму. Сверху прижимаем тарелкой, у которой диаметр меньше кастрюли и накрываем крышкой.
11. Тушим на слабом огне 40-60 минут.