

Голубці з картоплею

*Сольська Валерія Олександрівна
завідуюча бібліотеки-філії №4,
Оветченко Валентина Володимирівна
ОКЗ «Новов'язівський сільський будинок
культури», техпрацівник.
Покровська міська територіальна
громада, Нікопольський район,
с. Шолохове.*

Рецепт страви:

- Капуста
- Картопля
- Цибуля
- Морква
- Рис
- Олія
- Сіль



Капусту попередньо підготувати, серцевину вирізаємо та заливаємо окропом й накриваємо кришкою. Якщо дуже тверда, то потрібно трохи відварити, із листків зрізаємо тверді прожилки.

Частину почищеної картоплі відварюємо та робимо з неї пюре, а 2-3 картоплини тремо на дрібній терці як на дереуни (віджати сік).

Рис відварюємо .

Цибулю нарізаємо дрібно, моркву натираємо на дрібній терці та обсмажуємо до золотистого кольору на олії.

Змішуємо всю картоплю, рис і зажарену цибулю з морквою. Солимо і перчимо на (свій) смак та добре перемішуємо.

На заготовлений попередньо листок капусти викладаємо по 1-2 столові ложки картопляного фаршу та загортаємо у голубець

У посудину на дно викладаємо декілька листків капусти, на них викладаємо голубці. На розігрітій сковорідці підсмажуємо цибулю додаємо води, також солимо. Цією рідиною заливаємо голубці та відправляємо у духовку.