

Новов'язівські голубці «Ханделейчики»

Оветченко Валентина Володимирівна,
КЗ «Новов'язівський сільський будинок
культури», техпрацівник. Юр'ївська
селищна територіальна громада,
Павлоградський район, с. Новов'язівське.

Рецепт страви:

Перший етап: ставимо на плиту велику каструлю з водою, щоб помістився качан капусти. Поки закипає вода, беремо качан капусти та вирізаємо внутрішню тверду частину. Коли вода закипіла, опускаємо в окріп цей самий качан капусти поглибленням вниз і через 3 хвилини перевертаємо та проварюємо ще 2-3 хвилини. Викладаємо на широке блюдо, щоб остудити його. А поки є час, можна зайнятися начинкою.

Другий етап: пшоно гарненько промиваємо декілька разів та відварюємо до півготовності. М'ясо нарізаємо маленькими шматочками. Обсмажуємо подрібнену цибулю до легкої напівпрозорості. Додаємо терту моркву та продовжуємо обсмажувати до м'якості. З'єднуємо всі інгредієнти разом, додаємо подрібнені петрушку та 2 зубчики часнику. Добре вимішуємо фарш. Солимо та перчимо, за бажанням додаємо інші улюблені спеції.

Третій етап: формування голубців. Вже остиглий качан капусти розбираємо на окремі листочки. На кожен підготовлений листочок викладаємо невелику кількість фаршу. Звертаємо трубочкою, ховаючи краї всередину.

Четвертий етап: тушкування голубців. Голубці викладаємо у каструлю з потовщеним дном або в скляний жароміцний посуд. Викладати їх необхідно максимально щільно, швом вниз. Заливаємо наші «Ханделейчики» томатною підливою, за бажанням можна додати трохи сметани. Підлива не повинна доходити до верху голубців приблизно на 3-4 см. Ставимо наші голубці на плиту, доводимо до кипіння, зменшуємо вогонь і тушуємо їх 40-50 хвилин. Капуста в кінці приготування повинна бути повністю м'якою. Рекомендую подавати готову страву зі сметаною.

