Голубцы "По-молдавски"

Что нужно:

- виноградные листья - 30 шт;
- свинина - 1 кг;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- рис - 1/2 стакана;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- сметана - 100 г;
- квас - 1/2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Промываем каждый виноградный лист и в конце обдаём кипятком. Аккуратно, не порвите листья.
3. Варим рис в подсоленной воде 10 минут.
4. Нарезаем меленько свинину, солим и обжариваем 10 минут.
5. Морковь натираем на крупной тёрке.
6. Петрушку мелко рубим.
7. Добавляем к свинине морковь, зелень, рис и томатную пасту.
8. Солим, перчим и перемешиваем
9. На листья укладываем нашу начинку и заворачиваем конвертиком.
10. Укладываем в кастрюлю, предварительно смазав дно маслом.
11. Смешиваем наш квас и 1 стакан воды. Вливаем в кастрюлю. Накрываем крышкой и тушим на слабом огне 1 час 10 минут. Подаются голубцы со сметаной.