

# Голубцы с овощами



Что нужно:

- капуста - 1 качан;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- яйца - 4 шт;
- рис - 1/2 стакана (можно чуть больше, если качан капусты был кру)
- слив. масло - 20 г;
- мука - 1 стакан;
- сметана - 200 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Кладём капусту в кипящую воду на 20 минут.
3. Вырезаем у капусты кочерыжку и выкидываем её.
4. Разбираем капусту на листья и отправляем их повариться ещё минут 10-15.
5. Морковь натираем на тёрке.
6. Зелень мелко рубим.
7. Добавляем яйца (предварительно сваренные и нарезанные мелкими кубиками), рис (предварительно сваренный в подсоленной воде), сливочное масло и всё солим, и перемешиваем.
8. Укладываем на каждый лист начинку и заворачиваем в виде конвертиков.
9. Обваливаем каждый голубец в муке и слегка поджариваем.
10. Подаём со сметаной. Приятного аппетита вам, дорогие!