

Ντολμαδάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 60 αμπελόφυλλα
- 2 φλυτζάνια ρύζι
- 1 ματσάκι άνηθο
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 4 κρεμμύδια φρέσκα
- 3 ντομάτες
- 2 λεμόνια

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε όλα τα υλικά μας.

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε το ρύζι μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτουμε όλα τα υλικά που ψιλοκοψαμε μέχρι να μαλακώσουν.

Σε μία δεύτερη κατσαρόλα βράζουμε νερό και ζεματίζουμε τα αμπελόφυλλα και αμέσως τα βουτάμε σε κρύο νερό.

Απλώνουμε τα φύλλα, αφαιρούμε τα κοτσάνια και βάζουμε στο κέντρο του καθενός, μ ένα κουτάλι, γέμιση.

Κλείνουμε τις πλαϊνές πλευρές, και πάμε προς το κέντρο και κλείνουμε έτσι ώστε να μην υπάρχουν κενά.

Σ' ένα τηγάνι βάζουμε νερό και μία κουταλιά ζωμό μοσχάρι και τον χυμό του λεμονιού.

Στρώνουμε τα ντολμαδάκια στην κατσαρόλα και ρίχνουμε τον ζωμό. Βράζουμε για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Tips!

1. Στον πάτο της κατσαρόλας βάλτε μερικά φύλλα για να μην καούν τα ντολμαδάκια.
2. Όταν στρώσεις τα ντολμαδάκια στην κατσαρόλα βάλτε ένα πιάτο από πάνω τους για να μην ανοίξουν!
3. Το ζουμί που θα μείνει μπορούμε να το δέσουμε με λίγο αλεύρι και να φτιάξουμε σάλτσα!

Πηγή: ipop.gr