

Ντολμαδάκια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



- 1,5 κιλό αμπελόφυλλα
- 3,5 φλιτζάνια ρύζι
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά της σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- ½ κουταλιά της σούπας δυόσμο ψιλοκομμένο
- ½ κρασοπότηρο λεμόνι
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Ζεματάμε τα αμπελόφυλλα και τα στραγγίζουμε. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από το λεμόνι. Τυλίγουμε ντολμαδάκια, βάζοντας λίγη γέμιση στην άκρη κάθε αμπελόφυλλου και τα στρώνουμε σε φαρδιά κατσαρόλα. Βάζουμε από πάνω τους ένα βάρος και ρίχνουμε το λεμόνι, νερό ώστε να τα μισοσκεπάσει και μισό φλιτζάνι λάδι. Τα βράζουμε σε μέτρια φωτιά, ώσπου να μείνουν με το λάδι τους.

Πηγή: monastiriaka.gr