

## Faszerowane liście winogron



## Składniki

200 g - liści winogron ze słoika

250 g - ryżu

okrągłozłazistego  
sól

40 g - nasion pinii

mała cebula (50 g)

40 g - rodzynek

2 łyżka - natki pietruszki,  
drobno siekanej

4 łyżka - soku z cytryny

6 łyżka - oliwy

czarny pieprz

250 ml - esecjonalnego  
bulionu drobiowego

cytryna

## Opis wykonania

Liście winogron faszerowane ryżem, nasionami pinii, cebulą i rodzynekami.

Liście winogron rozwinąć i ułożyć 30 ładnych liści w perforowanym pojemniku do gotowania. Włożyć do komory gotowania i wsunąć pod spód pojemnik nieperforowany. Gotować na parze według przepisu. Ryż gotować według przepisu w 750 ml osolonej wody w nieperforowanym pojemniku, aż będzie al dente. Przepędzić przez sito i odsączyć. Zrumienić na suchej patelni nasiona pinii. Obrąć cebulę i pokroić w kostkę. Dobrze wymieszać ryż, nasiona pinii, cebulę, rodzynek, natkę pietruszki, miętę, sok z cytryny i trzy łyżki oliwy. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Liście winogron rozłożyć na blacie roboczym i osuszyć ręcznikiem kuchennym. Na środku każdego liścia kłaść łyżkę nadzienia ryżowego. Dłuższe boki liścia złożyć do środka, a następnie zrolować liść wzdłuż krótszego boku w stronę końcówki liścia. Ułożyć ciasno w nieperforowanym pojemniku do gotowania. Liście winogron skropić pozostałą oliwą i zalać bulionem. Roladki gotować na parze według przepisu. Ostrożnie wyjąć i ułożyć na półmisku. Podawać na ciepło lub na zimno z połówkami plasterków cytryny. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze 100°C, liście winogron: 1-2 minuty, ryż: 12-14 minut, faszerowane liście winogron: 40-45 minut.