Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Голубцы

2 апреля 2014 08:32 · https://open-cook.ru/recipes/golubtsy



В юности я не любила голубцы и прониклась к ним симпатией лишь в браке, так как Илья Николаевич их обожает, пришлось учиться их готовить. Мы подробно расписали наш рецепт, но на самом деле он не займет у вас много времени и сил. Все предельно просто, но очень вкусно.

Голубцы не из той оперы, когда можно приготовить только пару порций, только 3-х литровая кастрюля, только хардкор (на двоих хватает на 3 дня). И, да, мы можем питаться вкусными голубцами три дня подряд.

3-х литровая кастрюля у нас высокая, так что приходится подбирать маленький кочан капусты, чтобы она поместилась в нее.

Примерно на 18 голубцов:

- 1 кочан капусты весом около 1кг (капусту выбирайте так, чтобы она легко могла поместиться в кастрюле, кочерыжкой кверху)
- 300 гр фарша из смеси свинины и говядины или только говядины
- 1 приличная морковка
- 1 большая или 2 маленьких луковицы
- 1 горсть риса (примерно 100 гр)
- 0,5 л томатов в собственном соку (лучше всего брать спелые и мясистые помидоры, но зимой мы заменяем их томатами в собственном соку)
- соль, перец по вкусу
- чуть-чуть зелени петрушки или укропа

Для начала займемся капустой. Ее нужно сполоснуть, удалить верхние листья. Положить в кастрюлю и залить водой, чтобы она покрывала капусту, вынимаем капусту и доводим воду до кипения **(это нужно для того, чтобы потом, когда вы будете опускать капусту в кипящую воду, излишки воды не вылились на вас, т.к. такие прецеденты у некоторых знакомых уже были)**.

Берем нашу капусту и острым ножом **очень аккуратно** вырезаем кочерыжку. делаем 4 надреза к середине, насквозь прорезать не нужно, а то только зря сварите капусту. Ну вот как у арбузов “хвостик” вырезает, так же и с капустой делаем.



Опускаем нашу капусту вырезанной кочерыжкой кверху в кипящую воду и оставляем готовиться.



Когда верхние листья приготовятся, они начинают отделяться от кочана, тогда подцепляем их вилкой и выкладываем на тарелку. Так постепенно накопиться большая горка мягких капустных листьев. Если листья стали мягкими, но не отделяются, значит, нужно подрезать их у основания кочерыжки.



Пока капуста готовится, занимаемся начинкой. В миску с фаршем добавляем – 1/3 морковки, натертой на крупной терке
- 1/2 большой луковицы или 1 маленькую луковицу измельченную (нарезанную маленькими кубиками)
- рис, сваренный до полуготовности (он потом дойдет до кондиции уже в самих голубцах)



Добавляем соль, перец и хорошенько вымешиваем руками.





Вовсе необязательно ждать, пока приготовится весь кочан капусты, будет быстрее если вы будете делать голубцы по мере приготовления листьев.
Итак, берем мягкий капустный лист, вырезаем твердую часть у основания листа, но не много, маленький уголок.



Если оставшаяся часть слишком твердая, то чуть отбиваем молотком для мяса, чтобы размягчить (осенняя капуста мягкая сама по себе, а вот зимние сорта более твердые)



Кладем столовую ложку (или больше, если у вас лист крупный) фарша у основания листа, там, где мы вырезали твердую часть.



Складываем углы и боковые части внахлест



И скатываем рулетом





В кастрюлю (можно в туже, в которой варилась капуста, но предварительно помыв ее) **на дно** выкладываем крупно порезанные оставшиеся лук и морковь. Они будут играть роль подушки, чтобы голубцы не пригорели и чтобы сделать соус вкуснее.



Выкладываем в кастрюлю на подушку из лука и моркови наши голубцы.



Берем банку с томатами в собственном соку. Сами томаты натираем на терке или мелко нарезаем и вместе с соком отправляем в кастрюлю к голубцам. Заливаем все водой, чтобы она лишь покрывала голубцы. Закрываем кастрюлю крышкой и оставляем готовится на среднем огне (или ниже среднего) минут на 30-40.



Готовые голубцы выкладываем на тарелку, поливаем соусом из кастрюли и посыпаем измельченной зеленью.



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

 **Мария** # 14:35 2.04.2014

Очень хороший способ размягчить листья капусты,это отправить их в микроволновую печь.

 **Людмила** # 15:17 16.11.2014

я тоже подготавливаю капусту в микроволновке.. 10-15 минут и все готово. Очень удобно и быстро. Советую.

>  **дина** # 22:23 26.12.2014
>
> а я выковыриваю кочерыжку ножом ставлю в мантоварку и там пропариваю капусту)) и класс

 **Полина** # 11:36 18.08.2015

Очень хороший рецепт,спасибо!

 **Наталья** # 04:36 3.10.2015

Голубцы еще желательно перед закладкой в кастрюлю обжарить в сковороде на растительном масле, тогда аромат будет вкуснее,