



Это блюдо немного напоминает далму.

Для приготовления понадобится:

- около 250 граммов виноградных листьев,
- полкилограмма фарша баранины,
- две трети стакана риса,
- по две луковицы и помидорок,
- паприка паста и томатная паста,
- перец, соль – по вкусу и рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления 1. Зелень с луком мелко рубить и приготовить в духовке. 2. Фарш с рисом и специями приготовить в духовке. 3. Виноградные листья промыть и отварить в воде. 4. Фарш с рисом и специями выложить на листья. 5. Свернуть в рулетики. 6. Рулетики выложить в форму и залить томатным соусом. 7. Запекать в духовке при 180°C в течение 40 минут. 8. Подавать с зеленью и помидорами.

