



Ингредиенты:

- 350—400 г вареной мякоти телятины,
- 1 кочан свежей капусты весом примерно 1 кг,
- 250 мл капустного отвара,
- 100 г репчатого лука,
- 100 г оливкового масла,
- 80 г топленого масла,
- 60 г риса (или любой другой крупы),
- 1 ломтик белого хлеба,
- 3 яйца,
- 1 лимон,
- 30 г пшеничной муки,
- черный молотый перец,
- мускатный орех,
- соль по вкусу.

Приготовление

Очистив верхние листья капусты, отварив ее в большой кастрюле с водой, вынуть капусту, откинуть на дуршлаг и дать стечь. Затем капусту мелко нарезать и смешать с мякотью телятины, рисом, луком, мукой, яйцами, лимонным соком, перцем и мускатным орехом. Сформировать голубцы, обжарить их на сковороде с маслом, добавить капустный отвар и тушить до готовности.