



Viininlehtikääryleet

Aineet: 250 g (40 kpl) viininlehtiä
1 ½ dl oliiviöljyä
2 dl riisiä (pitkäjyväistä tai basmati)
3 sipulia
(3-4 rkl pinjansiemeniä)
1 dl sitruunan mehua
nippu persiljaa
suolaa
pippuria
(pimentaa)

Valmistus: Viininlehtiä saa Suomessa säilykkeinä.

Levitä viininlehdet talouspaperin päälle valumaan. Hienonna sipuli. Kuumenna puolet 3/4 oliiviöljystä.

Kuullota siinä ensin sipulisilppu ja lisää riisit, pippuri (pimenta) ja suola (sekä pinjansiemenet joko kokonaisina tai rouheena). Sekoita ja anna hautua 10 minuuttia (varo polttamasta pohjaan). Lisää sitruunan mehua ja sekoita. Lisää vettä n. 2 dl. Jatka haudutusta kunnes vesi on haihtunut, mutta jätä riisit koviksi.

Aseta teelusikallinen täytettä viininlehdelle ja kääri. Laita kääryleet tiiviisti kattilaan, jonka pohjalle kannattaa laittaa repaleiset lehdet estämään pohjaan ottamisen. Lisää kattilaan loput sitruunanmehusta ja oliiviöljystä sekä vettä sen verran, että kääryleet peittyvät. Aseta lautanen kattilaan ylösalaisin estämään kääryleiden liikkumisen.

Keitä noin tunti hiljaisella lämmöllä Vesi haihtuu lähes tyystin, mutta varo kuitenkin, ettei liikaa, että kääryleet eivät kuivu tai pala pohjaan. Lisää vettä tarpeen mukaan.

Anna kääryleiden jäähtyä n. tunti. Kääryleet tarjoillaan yleensä kylminä, mutta tämä on makuasia.

Tarjoa viininlehtikääryleet leivän kanssa. Jos kaipaat kastiketta niin tarjoa jogurttia tai valmista muna-sitruunakastiketta, myös ranskankerma käy.