



Viinilehtikääryleet (Dolmades)

Aineet: 450 g viininlehtiä (760 g/tlk)
2 dl puuroriisiä
1 keskikokoinen sipuli
5 rkl oliiviöljyä
4 rkl pinjansiemeniä
(noin 30 g)
4 rkl rusinoita
4 dl kasvislientä
mustapippuria
maustepippuria
1 tl minttua ja oreganoa
(sokeria)
Vuokaan:
1 sitruunan mehu, vettä

- Valmistus:
1. Irrota viininlehdet toisistaan, huuhtelee tarvittaessa liika suola juoksevassa kylmässä vedessä ja pane valumaan talouspaperille.
 2. Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota muutamassa ruokalusikallisessa öljyä, lisää pinjansiemenet, rusinat ja riisi. Sekoita ja anna öljyn imeytyä riisiin. Lisää kasvisliemi (tai vastaavasti vettä ja hieman suolaa), musta- ja maustepippuria. Hauduta kannen alla 20 minuuttia tai niin kauan kuin neste on imeytynyt riisiin.
 3. Hienonna tuoretta minttua ja oreganoa tai käytä kuivattuja yrttejä. Sekoita kypsän riisin joukkoon ja anna täytteen jäähtyä. Voit pyöristää makua hitusella sokeria.
 4. Aseta lehdet työalustalle ja paikkaa mahdolliset repaleiset kohdat viininlehtipaloilla. Nosta keskelle runsas teelusikallinen täytettä ja sulje kuten kaalikääryleet.
 5. Aseta käärot öljyttyyn uunivuokaan vierä viereen. Kaada päälle loput öljystä, sitruunan mehu ja vettä. Peitä vuoka foliolla ja pane 150-175-asteiseen uuniin tunniksi tai siksi aikaa, että neste imeytyy kääroihiin.
 6. Koristele sitruunaviipaleilla ja tarjoa alkupaloina.

Vihje:

Hyvin varustetut ruokakaupat, useat etniset myymälät ja hallit myyvät valmiita viininlehtikääryleitä ja viininlehtiä. Lasitölkkillinen (760 g / 450 g) kreikkalaisia viininlehtiä maksaa Stockmannilla alle 20 mk eikä lehtiä tarvitse huuhtoa ennen käyttöä.