

Calitatea
pe care o
puteți
gusta



Frunze de varză umplute cu brânză la cuptor

Frunze de varză umplute cu brânză la cuptor

6 persoane
Ingrediente

Ingrediente

Felul principal

100g orez basmati brun
Sare și piper
1-2 verde mari, cum ar fi varza Savoy
15g unt
8 felii de bacon uscat și afumat tăiat cubulețe
1 ceapă de mărime medie tocată
2 căței de usturoi pisați
1 lingură de frunze de cimbru tocate
2 linguri de salvie tocată
1 linguriță de boia
250g carne tocată de porc
250g carne tocată de vită
450ml supă de legume

Sos

1 ceapă mică
4 cuișoare
500ml lapte
1 frunză de dafin
½ linguriță de boabe de piper
30 g unt
30g făină normală
Nucșoară proaspăt rasă
200g brânză feliată subțire

Metoda de preparare

Se acoperă orezul brun cu apă rece și se lasă la înmuiat timp de 10 minute. Între timp, puneți apa la fiert. Scurgeți orezul, răsturnați-l într-o cratiță antiaderentă și adăugați 200 ml de apă clocotită și un praf de sare. Odată ce fierbe, se acoperă și se fierbe la foc mic timp de 25 de minute. Se lasă la răcit.

Pentru sos, cuișoarele se înțepă în ceapă și se pune într-o cratiță cu laptele, foile de dafin și boabele de piper. Odată ce fierb, se lasă deoparte pentru a se infuza aromele.

Între timp, rupeți 12 frunze verzi din partea exterioară a verzei. Păstrați restul pentru altă rețetă. Puneți frunzele într-o cratiță cu apă clocotită și sare și opăriți-le timp de 2 minute.

Scurgeți și puneți-le sub apă rece pentru a înceta procesul de fierbere. Îndepărtați și aruncați cea mai groasă parte a tulpinii.

Se topește untul într-o tigaie, se adaugă baconul și se prăjește până când este pătruns, dar nu rumenit. Adăugați ceapa și usturoiul și continuați să sotați mixul timp de 5-6 minute, până când ceapa este moale, dar nu rumenită. Se răstoarnă amestecul într-un castron și se lasă deoparte să se răcească.

Se preîncălzește cuptorul la temperatura de 180°C. Adăugați orezul fiert la ceapa cu ierburile tocate, boia, carnea de porc și de vită, ½ linguriță de sare și puțin piper negru. Se amestecă bine cu mâinile, apoi împărțiți amestecul în 12 părți egale.

Se pune o porție de umplutură în centrul fiecărei frunze de varză, se îndoaie părțile laterale și se rulează. Se așază una lângă alta, cu creștătura în jos, într-o tavă de cuptor termorezistentă, puțin adâncă și unsă cu unt. Se toarnă supa de legume, se acoperă vasul cu folie de aluminiu și se lasă la cuptor timp de 30 de minute.

Pentru sos, se strecoară laptele infuzat într-un vas. Se topește untul într-o tigaie, se adaugă făina și se lasă pe foc câteva secunde. Se ia de pe foc și se adaugă treptat laptele.

Se pune din nou pe foc și se aduce în punctul de fierbere, amestecând constant timp de 3-4 minute. Se ia de pe foc și se condimentează după gust cu nucșoară, sare și piper.

Preîncălziți grătarul la o temperatură ridicată. Scurgeți excesul de supă din vasul de copt. Se toarnă sosul peste frunzele de varză și se acoperă cu brânza tăiată felii. Se frig timp de 2-3 minute până când devin aurii. Se servește.