

Λαχανοντολμάδες

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (50/50)
- **125g Combi Greco (Κωδ. 45554-CL)**
- 100g ρύζι γλασέ
- ½ ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος
- 1 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 200ml νερό
- 1 μεγάλο λάχανο
- 20-30ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi Greco με το νερό και το χυμό λεμονιού.
2. Προσθέτουμε τον κιμά, τα αρωματικά και ζυμώνουμε. Ρίχνουμε το ρύζι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.
3. Βγάζουμε τα φύλλα από το λάχανο και τα ζεματίζουμε για να μπορούν να τυλιχτούν.
4. Γεμίζουμε με το μείγμα του κιμά τα φύλλα και τοποθετούμε τους ντολμάδες στο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Βράζουμε με λίγο νερό σε κατσαρόλα για 40 λεπτά περίπου. Εναλλακτικά, τους βάζουμε σε πυρίμαχο σκεύος, τους σκεπάζουμε και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 45 λεπτά.

