



Время приготовления: 1 час 40 мин.

На 4 порции.

1 стакан риса, 2 средних луковицы, 2-3 ст. л. оливкового масла, щепотка мяты (свежей или сухой), соль, молотый черный перец, 1 ст. л. лимонного сока, 1 яйцо, 200 г виноградных листьев, 0,5 лимона, натуральный йогурт.

1. Рис промыть, откинуть на дуршлаг. Лук почистить, мелко нарезать.
2. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить лук до прозрачности, добавить рис, мяту, посолить, поперчить по вкусу, влить лимонный сок и хорошо перемешать.
3. Влить в сковороду воду так, чтобы она только покрывала рис, и тушить смесь в течение 5-6 минут до выкипания воды, затем снять с огня и слегка остудить. Смешать со взбитым яйцом.
4. Виноградные листья промыть, обсушить. Выложить на внутреннюю сторону каждого листа по 1-2 ч. ложки начинки, завернуть конвертиком. Лимон нарезать кружочками.
5. В кастрюлю с толстым дном выложить виноградные листья, сверху уложить несколько слоев долмадес, прикрыть кружками лимона и залить кипятком так, чтобы вода покрывала «конвертики».
6. Придавить долмадес гнетом (перевернутой тарелкой). Варить на слабом огне в течение 40-50 минут. Подавать блюдо к столу горячим, с натуральным йогуртом в

качестве соуса.



Источник: [Греческая кухня](#)