

# Täytetyt kaalinlehdet

Λαχανοντολμάδες

<b>1</b>	<b>Kaali (reilu 1½ kg)</b>
<b>1 dl</b>	<b>Pitkäjyväistä riisiä</b>
<b>400 g</b>	<b>Jauhelihaa</b>
<b>1</b>	<b>Sipuli</b>
<b>1</b>	<b>Kananmuna</b>
<b>2 rkl</b>	<b>Hienonnettua persiljaa (tuore)</b>
<b>3 rkl</b>	<b>Hienonnettua tilliä (tuore)</b>
	<b>Suolaa</b>
<b>½ dl</b>	<b>Kaalin keitinlientä</b>
	<b>Neitsytoliiviöljyä</b>
<b>50 g</b>	<b>Voita</b>



Liota riisi kylmässä vedessä n. 15 minuuttia ja valuta. Huuhtele ja valuta uudelleen. Poista kaalista kova ydinosa ja päällimmäiset lehdet. (Huuhtele nekin ja laita sivuun) Kuori kaalista lehdet kunnes pääset ytimeen saakka.

Keitä lehdet useassa erässä suolalla maustetussa vedessä isossa kattilassa muutama minuutti, kunnes ovat taipuisia. Nosta reikäkauhalla siivilään valumaan. Keitä ydinosa hiukan pidempään ja valuta nekin.

Sekoita jauhelihan joukkoon riisi, sipuli, muna, mausteet ja hiukan keitinlientä. Silppua kaalin ydinosa jonkin verran sekaan. (Aivan pienet lehdet ja lopun ytimen voi tarjota lusukkeena)

Laita noin ruokalusikallinen täytettä kaalinlehtien toiseen päähän, taita päistä hiukan lehteä täytteen päälle ja kääri ne rullalle. Leikkaa isoimmat lehdet kahtia ja poista lehtiruodit tai murskaa niitä hiukan että saat rullattua.

Päällystä iso valurautapata uloimmilla kaalinlehdillä. Asettele kääryleet lehdille tiiviisti vierekkäin kerroksittain. Lorota kunkin kerroksen väliin hiukan oliiviöljyä. Lisää päällimmäisen kerroksen päälle oliiviöljyn lisäksi voinokareita.

Laita ylimmän kerroksen päälle lautanen nurinpäin. Lisää kuumaa vettä, niin että se yltää lautaseen saakka, sulje kansi ja kypsennä hiljalleen poreillen vajaa tunti.

Pidä lautasesta kiinni ja kallista niin, että saat liemen pois. Ota liemi talteen ja käytä sitä kastikkeen tai keittojen pohjana.

Tarjoa kääryleet muna-sitruunakastikkeen kera. Ohjeen löydät kohdasta – Kasvisruuat ja lisukkeet.