

Dolmadakia - nadziewane liście winogron

Składniki:

- 500g liści winogronowych
- 200gr ryżu "Karolina" lub ryżu na risotto
- 2 duże cebule
- 2 ząbki czosnku (fakultatywnie)
- natka pietruszki
- mięta pieprzowa
- koperek
- 1 cytryna
- sól i pieprz
- 1 szklanka oliwy
- białe wino (fakultatywnie)



Liście winogron starannie opłukać i wymoczyć w wodzie lub zblanszować żeby wypłukać nadmiar soli.

Cebulę drobniutko posiekać albo zetrzeć na grubej tarce i podsmażyć do miękkości na 1/3 szklanki oliwy (ewentualnie dodając czosnek).

Dodać ryż, sól i pieprz, podsmażyć przez chwilę, a potem zalać szklanką wody (ewentualnie bulionu, jak kto lubi) i pichcić przez kilka minut do wchłonięcia wody. Można podlać odrobiną białego wina. Dodać pietruszkę, miętę i koperek. Ostudzić.

Liście porozdzielać i układać żyłkami do góry. Wyciąć twarde łodyżki.

Farsz ułożyć na środku liścia, zawinąć boki i zrolować luźno w prostokątne paczuszki.

Nie ścisnąć, bo ryż napęcznieje i rozerwie liście!

Dno garnka wyłożyć liśćmi winogron i układać dolmadakia obok siebie, dosyć ciasno. Może być kilka warstw.

Na koniec zalać dolmadakia resztą oliwy oraz szklanką wody z sokiem z cytryny. Przykryć talerzem, żeby nie pływały i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem ok. godziny.

Podawać na zimno z dodatkiem gęstego jogurtu greckiego lub na ciepło z sosem avgolemono.

Papoutsakia - małe bučki - nadziewane bakłażany

Składniki:

- 4 średniej wielkości bakłażany (podłużne, nie okrągłe!)
- 1 duża cebula
- 400 g zmielonej wołowiny
- troszkę wytrawnego czerwonego wina
- ząbek czosnku
- pół butelki (lub trochę więcej) przetartych pomidorów
- oregano
- szczypta mielonego cynamonu
- liść laurowy
- sól i pieprz
- około 100 g startego sera kefalotyri (może być pecorino romano)

Sos beszamelowy

- 1 łyżka masła
- 3 duże łyżki mąki
- ½ l mleka
- sól
- starta gałka muszkatołowa



Bakłażany obmyć, przekroić na pół wzdłuż, posolić i odstawić na pół godziny, żeby "wypociły" z siebie goryczkę.

Opłukać je i osuszyć.

Piekarnik rozgrzać do 150 stopni.

Bakłażany ułożyć na papierze do pieczenia i posmarować oliwą. Piec z pół godziny, dopóki nie zmiękną.

Podsmażyć cebulę na oliwie. Dodać mięso mielone. Kiedy mięso zszarzeje, podlać je winem, dodać oregano, cynamon, sól, pieprz i pichcić ze dwie minutki. Dodać przetarte pomidory, zmiażdżony czosnek i liść laurowy.

Dusić na małym ogniu ze 20 minut.

Uproszczona wersja sosu beszamelowego à la Agnieszka: odlać trochę mleka do miseczki i wymieszać z mąką na jednolitą masę bez grudek. Pozostałe mleko wstawić do podgrzewania i jak się ociepli, wlać masę mleczno-mączną cały czas mieszając, żeby nie powstały grudki. Dodać masło, sól i gałkę muszkatołową. Kiedy sos zgęstnieje, dodać połowę sera.

Podpieczone bakłażany trochę ostudzić i wydrążyć z nich część miąższu. Posiekać i wymieszać z sosem mięsnym.

Bakłażany ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Na każdy z nich nałożyć farsz, a następnie sos beszamelowy. Posypać resztą sera.

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec 30-40 minut aż ser i beszamel zaczną brązowieć.