

Nu mă pot sătura, doar două ingrediente cheie și sarmalele îs poveste



Nu mă pot sătura, doar două ingrediente cheie și sarmalele îs poveste



Aceste rulouri sunt o alternativă creativă la rețetele tradiționale, combinând gustul intens al cărnii cu dulceața subtilă a cartofilor dulci și țelinei. Sunt perfecte pentru o masă specială sau când vrei să impresionezi cu ceva nou și inovativ în bucătărie. Poftă bună!

- 500 g de carne tocată de vită
- 1 țelină mare
- 1 dovleac plăcintar proaspăt, sau cartof dulce mare
- 2 cepe medii/mari
- 100 g de orez
- 1 linguriță de sare, sau după gust
- 1 linguriță rasă de piper
- 1 linguriță de turmeric
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 1 linguriță rasă de chimen

- 1 linguriță de sumac
- 1 linguriță de oregano uscat
- 1 legătură pătrunjel verde
- 50-60 ml ulei de măsline
- 500 ml apă rece

1. Într-un bol mare, combină carnea tocată cu sare, piper, oregano, turmeric, chimion, sumac, pătrunjel, ceapă și orez.



2. Amestecă bine până obții o pastă omogenă.

3. Lasă amestecul să se odihnească în timp ce pregătești legumele.

4. Folosind o mandolină sau un cuțit ascuțit, feliază subțire țelina și cartofii dulci.

5. Ia o felie de țelină/cartof dulce și pune o cantitate mică din amestecul de carne pe un capăt.



6. Rulează strâns, formând un rulou mic.

7. Așază rulourile într-o tavă.

8. Intercalează rulourile de țelină cu cele de cartof dulce.



9. Toarnă ulei de măsline peste rulouri și adaugă apă până când sunt acoperite.

10. Presară cimbru pe deasupra.

11. Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de o oră.

