

Лист зелёный винограда...



Свежие виноградные листья доступны недолго, не везде, не всем. Но помещенные в рассол, они хорошо сохраняются. Вскипятив рассол — на 1 л воды берут 300 г соли, — заливают им листья; посуду с листьями прикрывают салфеткой и оставляют в прохладном месте. Листья в рассоле можно купить на рынке. Или в большом магазине — уже закатанными в банки. Долма, род голубцов, обернутых в виноградные листья, весьма популярна в кухне народов Кавказа (вспомним спор Фрунзе Мкртчяна и Вахтанга Кикабидзе в «Мимино») и Ближнего Востока. С виноградными листьями готовят и многие другие блюда.

Туец в виноградных листьях

На 6 порций. 150 г виноградных листьев из рассола, 6 деревянных палочек (длиной по 20 см), 800 г свежего тунца (2 толстых куска, можно заменить тунца меч-рыбой или другой жирной рыбой), соль, свежемолотый черный перец, 3 столовые ложки лимонного сока, 6 столовых ложек оливкового масла, 2 чайные ложки сумаха (кисловатый красноватый порошок для приправы), 50 г тарамы (ястычная икра леща или воблы), 20 г 10-процентного йогурта, луковичка (50 г), 1 пучок укропа.

Для каждой порции взять 4 больших виноградных листа, выложить их в одну линию на длину деревянной палочки так, чтобы один лист слегка перекрывал другой. Куски рыбы разрезать на 24 одинаковых кусочка в виде квадратиков. По 4 таких кусочка плоско нанизать на деревянные палочки, посолить и поперчить их со всех сторон. Положить на виноградные листья, сбрызнуть лимонным соком (по половине столовой ложки на каждую палочку) и оливковым маслом (по столовой ложке) и посыпать сумахом. Обернуть начинку виноградными листьями, закрепить их ниткой. На 15 минут поставить на холод.

Для соуса равномерно размешать тараму в йогурте и 2 столовых ложках воды. Очистить луковичку и разрезать на очень мелкие кубики. Укроп оторвать от стеблей и мелко порубить. Добавить лук и укроп к йогуртовой смеси. Прикрыв, поставить на холод.

Оставшееся оливковое масло нагреть в большой сковороде. Уложить в нее палочки с рыбой в виноградных листьях. Обжаривать со всех сторон 2–3 минуты. Удалив нить, выложить палочки на подогретые тарелки. Подавать с соусом.

Луковый салат с бастурмой и виноградными листьями

На 4–6 порций. 2 луковички (500 г), 1 столовая ложка соли с верхом, 120 г виноградных листьев из рассола, 4 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки коричневого сахара, 6 столовых ложек оливкового масла, 150 г бастурмы (порезанной ломтиками), 1 небольшой гранат, 1 пучок петрушки, половина пучка укропа, 1 чайная ложка сумаха.

Очистить луковички, разрезать пополам сверху вниз, порезать вдоль на тонкие кружочки и осторожно смешать в миске с солью (кружочки могут при этом распасться на полоски), оставить в покое на 30 минут.

Для украшения блюда отложите 4–5 красивых больших виноградных листьев. Остальные листья положить один на другой и разрезать на полоски шириной в полсантиметра. Лимонный сок, сахар и оливковое масло нагреть в сковороде. Обжаривать полоски листьев в течение 5–6 минут, оставить охлаждаться.

Ломтики бастурмы положить один на другой и разрезать на очень тонкие полоски. Гранат надрезать вокруг цветоложа, удалить его, разломить гранат. Извлечь вилкой зерна из белых пленок, постаравшись сохранить при этом сок. Листочки петрушки и укроп отщипнуть от стеблей. Укроп порубить мелко, а петрушку не слишком мелко.

Порезанный и посоленный лук выложить в дуршлаг и обдать горячей водой, дать полностью стечь каплям, слегка отжать. Лук, бастурму, виноградные листья вместе с жидкостью, в которой они готовились, и зеленью выложить в миску. Зерна граната (кроме нескольких, которые надо оставить для украшения), гранатовый сок и сумах с остальными ингредиентами хорошенько перемешать в миске. Отложенными для украшения виноградными листьями украсить блюдо и выложить на него салат. Оставленные гранатовые зерна рассыпать сверху.

Чересчур долго салат стоять не может: бастурма потеряет слишком много соли.

Виноградные листья с мясной начинкой и лимонным соусом

На 30 штук. 200 г виноградных листьев из рассола (около 40 штук), 100 г длиннозерного риса, луковичка (100 г), 3 веточки мяты, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 500 г рубленой ягнятины или говядины, 5 столовых ложек оливкового масла, соль, перец, 6 столовых ложек лимонного сока, 4 яичных желтка, 2 чайные ложки натертой лимонной цедры, 200 г 10-процентного йогурта, 1 чайная ложка коричневого сахара.

Для начинки рис размачивать в теплой воде в течение 20 минут. Луковичку очистить и порезать на мелкие кубики. Листочки мяты и петрушки, как и укроп, мелко порубить. Дать стечь каплям с риса. Рубленое мясо хорошенько перемешать с кубиками лука, 3 столовыми ложками оливкового масла, нарубленными овощами и размоченным рисом. Приправить солью и перцем.

Выбрав из виноградных листьев тридцать, по возможности одинаковых по размеру, положить на каждый по одной чайной ложке начинки (с верхом). Листьями накрыть начинку сначала со стороны черенка, а затем с боков; туго скатать по направлению к концам листьев небольшие рулетики.

Остальными листьями выложить дно большой кастрюли или глубокую сковороду (диаметром 30–35 см). На них швом вниз уложить рулетики вплотную один к другому. Вылить на них 2 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки лимонного сока и 300 мл воды. Готовить прикрытыми на умеренном огне 45 минут.

Для соуса вложить в миску 3 столовые ложки лимонного сока, яичный желток, натертую цедру, йогурт, сахар и соль. Сбивалкой на водяной бане довести соус до кремообразной консистенции. Рулетики подавать с этим соусом теплыми.

Виноградные листья с растительной начинкой

На 28 штук. 200 г виноградных листьев из рассола (примерно 40 штук), 200 г круглозерного риса, луковичка (100 г), 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, половина пучка петрушки, 10–12 листочков мяты, 40 г кедровых орехов, 6 столовых ложек оливкового масла, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 чайная ложка соли, перец, 40 г изюма без косточек, 5 растолченных зерен пимента (гвоздичного перца), половина чайной ложки корицы, 2 столовые ложки лимонного сока.

Для начинки рис размачивать в теплой воде 20 минут. С луковички и чеснока снять кожицу, порезать их на мелкие кубики. Порубить укроп, петрушку и мяту. Накрыть и отставить в сторону. Кедровые орехи слегка обжарить в сухой сковороде. Размоченный рис положить в сито и дать стечь каплям. Кубики лука и чеснока потушить в сковороде в 3 столовых ложках оливкового масла. Добавить рис, кедровые орехи и сахар, посолить и поперчить. Влить 300 мл воды, вскипятить и, накрыв, варить на умеренном огне, пока не поглотится вся вода (10–15 минут). Примешать зелень, изюм, пимент и корицу. Смесь, накрыв, оставить охлаждаться.

Расстелить кухонное полотенце. Выложить на него рядом один с другим 28 виноградных листьев (по возможности, одинаковых по размеру) блестящей стороной книзу. Отрезать стебли. На каждый лист положить по 1 столовой ложке (с верхом) начинки. Листьями со стороны черенка и с боков накрыть начинку и скатать рулетики.

Остальными листьями выложить дно большой кастрюли или глубокой сковороды диаметром 30–35 см. Рулетики уложить вплотную один к другому швом вниз. Вылить на них 3 столовые ложки оливкового масла, лимонный сок и 300 мл воды. Прикрытыми готовить на умеренном огне в течение 50 минут. При необходимости доливать понемногу воды.