

**Рецепт Семьи Бояркиных
Название «У Лукоморья»**

<p>Необходимые ингредиенты (название и количество)</p>	<p>Цуккини 1 шт Морковь 1 шт Кочан капусты(савойская) Телятина 300гр Язык (говяжий) Яйцо 1 шт Лук репчатый 1 шт Лимон 1 шт(сок) Зубчик чеснока Батон(1 ломтик замоченый в молоке) 3 столовые ложки сливочного масла растопленного с сушеным базиликом(для поливки готового блюда) Соль,перец по вкусу Зелень петрушки и кунжут для украшения блюда</p>	<p>Капусту варим в подсоленной воде 10 мин. Разделяем на отдельные листья Часть листьев мелко нарезаем,так же поступаем с луком Готовим фарш из мяса, лука, яйца, хлеба и листьев, солим, перчим по вкусу. Отварной язык нарезаем соломкой. На капустные листья кладём фарш, язык и сворачиваем рулетики. Готовим рулетики в пароварке 1-1,5 ч. предварительно завернув в фольгу. Цуккини и морковь режим мелкой соломкой солим, поливаем соком лимона и слегка обжариваем на растительном масле с чесноком, Добавляем воды и тушим 5-10 мин.</p>
<p>Дополнительное оборудование или приспособления (если необходимо)</p>	<p>Пароварка, фольга, растительное масло, мясорубка,</p>	
<p>Сколько примерно времени занимает приготовление?</p>	<p>3 часа</p>	







•
21.03.13