

Συνταγή για παραδοσιακά ντολμαδάκια με κιμά και σάλτσα αυγολέμονο. Είναι ένα υπέροχο πεντανόστιμο πιάτο της Ελληνικής κουζίνας, γνωστό σε όλο τον κόσμο. Τα φτιάχνουμε με φρέσκα αμπελόφυλλα, τα οποία μπορούμε να κρατήσουμε στην κατάψυξη και να τα έχουμε όλο το χρόνο. Η γέμιση με ρύζι και κιμά και το αυγολέμονο πραγματικά δίνουν φανταστική γεύση. Φτιάξτε τα οπωσδήποτε!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. Αμπελόφυλλα (50-60 φύλλα)

400 γρ. μοσχαρίσιο κιμά

1/2 κούπα ρύζι καρολίνα (120 γρ. περίπου)

1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο ή πολύ ψιλοκομμένο

1/2 μάτσο ψιλοκομμένο μαϊντανό

1/2 μάτσο ψιλοκομμένο άνηθο

1 μικρή ώριμη ντομάτα στον τρίφτη

1 κουταλιά δυόσμο ξερό

Χυμό από ένα μικρό λεμόνι (1-2 κουταλιές της σούπας)

1/3 της κούπας ελαιόλαδο για τη γέμιση + 1/2 κούπα για το ζουμί

Αλάτι και πιπέρι

Για το αυγολέμονο:

2 αυγά

Το χυμό ενός μεγάλου λεμονιού

3-4 κουτάλες από το ζουμί της κατσαρόλας

1 κ.γλ. κορν φλάουρ

Ντολμαδάκια με κιμά και αυγολέμονο

Εκτέλεση συνταγής

?????????:

Αν έχετε φρέσκα αμπελόφυλλα, ζεματίστε τα σε κατσαρόλα με νερό που βράζει για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να σκουρύνει το χρώμα τους. Στραγγίξτε τα στο σουρωτήρι για τα μακαρόνια. Αν έχετε αμπελόφυλλα από βάζο σε άρμη, ξεπλύντε τα με τρεχούμενο νερό και αφήστε να στραγγίσουν στο σουρωτήρι.

Ετοιμάστε τη γέμιση. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε τον κιμά, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το ρύζι, τον άνιθο, το δυόσμο, το χυμό λεμονιού και το ελαιόλαδο. Ρίξτε αλάτι και πιπέρι και ζυμώστε καλά.

Τοποθετήστε τα αμπελόφυλλα σε καθαρή επιφάνεια. Πάρτε ένα και βάλτε το μπροστά σας με την κορυφή στην επάνω μεριά. Τα νεύρα να είναι στην εσωτερική επιφάνεια, δηλαδή να τα βλέπετε όταν τυλίγετε. Στην κάτω μεριά τοποθετήστε λίγη γέμιση. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα και αρχίστε να τυλίγετε. Τοποθετήστε το ντολμαδάκι στην κατσαρόλα με την ένωση προς τα κάτω.

Εάν σας περισσεύουν φύλλα μπορείτε να στρώσετε στον πάτο της κατσαρόλας μια στρώση και να ακουμπήσετε τα ντολμαδάκια εκεί πάνω. Βοηθάει να μην κολλήσουν.

Τυλίξτε όλα τα φύλλα μέχρι να τελειώσει η γέμιση. Τοποθετήστε τα στην κατσαρόλα, όσο μπορείτε κρατώντας ένα κυκλικό σχήμα. Ανάψτε τη φωτιά και βάλτε νερό ώστε να καλύπτονται τα ντολμαδάκια. Ρίξτε μισή κούπα ελαιόλαδο.

Καλύψτε τα με ένα πιάτο για να τα προστατέψετε καθώς βράζουν από το να διαλυθούν.

Μόλις αρχίσουν να βράζουν, χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 35-40 λεπτά.

Σβήστε το μάτι αλλά αφήστε πάνω την κατσαρόλα 2-3 λεπτά.

Ετοιμάστε το αυγολέμονο. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε με ραβδομπλέντερ ή αυγοδάρτη 2 αυγά, το κορν φλάουρ και ρίξτε σιγά-σιγά το χυμό του λεμονιού.

Με μια κουτάλα προσθέστε σταδιακά 3-4 φορές από το καυτό ζουμί της κατσαρόλας και συνεχίστε να χτυπάτε.

Όταν έχει κάνει έναν ωραίο αφρό στην επιφάνεια και έχει ασπρίσει ρίξτε το στην κατσαρόλα με τα ντολμαδάκια. Κουνήστε την να πάει παντού.

Αφήστε τα να κρυσώσουν για 10-15 λεπτά.

Σερβίρετε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και απολαύστε!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθάκια γεμιστά αυγολέμονο](#) και [Ντολμαδάκια γιαλαντζί](#)

Ντολμαδάκια με κιμά και αυγολέμονο

Βήμα προς Βήμα

1 Ζεματίστε τα αμπελόφυλλα-σε κατσαρόλα με νερό που βράζει για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να σκουρύνει το χρώμα τους.

2 Στραγγίξτε τα-στο σουρωτήρι για τα μακαρόνια.-

3 Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε τον κιμά, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ρύζι, τον άνιθο, το δυόσμο, το χυμό λεμονιού, το αυγό και 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο. Ρίξτε αλάτι και πιπέρι και ζυμώστε καλά.

4 Τοποθετήστε τα αμπελόφυλλα σε καθαρή επιφάνεια. Πάρτε ένα και βάλτε το μπροστά σας με την κορυφή στην επάνω μεριά. Τα νεύρα να είναι στην εσωτερική επιφάνεια, δηλαδή να τα βλέπετε όταν τυλίγετε. Στην κάτω μεριά τοποθετήστε λίγη γέμιση. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα και αρχίστε να τυλίγετε. Τοποθετήστε το ντολμαδάκι στην κατσαρόλα με την ένωση προς τα κάτω.

5 Καλύψτε με νερό τα ντολμαδάκια και σκεπάστε τα με ένα πιάτο ώστε να μη "χορεύουν" και διαλυθούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για 40 λεπτά.

6 Αφήστε τη σούπα εκτός φωτιάς λίγο να κρυώσει. Χτυπήστε τα αυγά με ραβδομπλέντερ.-

7 Προσθέστε στα αυγά σιγά-σιγά το στιμμένο λεμόνι και συνεχίστε το χτύπημα

8 Προσθέστε σταδιακά 2-3 κουτάλες από το ζουμί του φαγητού, να εξομοιωθεί η θερμοκρασία

9 Προσθέστε σιγά-σιγά το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και αναδεύστε ή ανακινήστε απαλά

10 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!