

SUROVINY

- 500 g (40-50) vinné listy
- 1 kg mletého vepřového nebo smíchaného s hovězím masem,
- 1 hrnek kulatozrné rýže,
- 4 + 3 lžíce olivového oleje,
- 1 velká suchá cibule, nakrájená nadrobno
- 7-8 velkých rajčat nastrouhaných nebo 2 šálky nakrájených rajčat
- z konzervy
- 1 lžička skořice
- 1 lžička soli
- špetka černého pepře
- 2 lžíce suché máty - kyperské diosmos
- nasekaná petrželka
- 2 + 2 citrony, šťáva



KOUPEPIA



50 ks



90 min

POSTUP

Z listů vinné révy odkrájejte stonky, omyjte je a svařte cca 5-7 minut. Dejte je do cedníku okapat.

NÁPLŇ

Na na olivovém oleji osmahněte cibulku, přidejte maso a mícejte dokud nezbledá, přidejte rajčata a dál povařte asi 10 minut. Poté přidejte skořici, sůl, pepř, diosmos, petrželku a šťávu ze 2 citronů. Náplň promícháme, Sundáte, přidáte rýži a necháte vychladnout.

PLNĚNÍ

List položte rubem nahoru, cca lžící náplně dejte na list blízko stonku, List jednou srolujte a pak oba okraje pevně přehněte dovnitř a pak dorolujte. Zabaleny list s náplní položte do vysokého hrnce, kde je na dně trochu olivového oleje. Stejný postup zopakujte se zbytkem vinných listů a položte je ve vrstvách vedle sebe a na sebe.

VĚŘENÍ

Až budete hotovi, můžete přidat ještě olivový olej a šťávu cca 2 citronů. Koupepia podlívajte vodou až jsou téměř zakryté. Na ně položte o něco menší talíř než je otvor hrnce. Slouží jako závaží. Dejte hrnce na oheň a nechte jídlo vařit. Poté snižte teplotu a vařte půl hodiny nebo dokud se voda neodpaří a rýže nezměkne.