

Tore Wretmans Kåldolmar

6 personer

Handla

- 1.5 st kålhuvuden
- 600g blandfärs
- ½ l mjölk (grädde om man vill till såsen)
- 3 ägg
- 1½ st gula lökar
- ¾ dl gröt ris (eller vanligt ris)
- 1kg potatis
- salt, peppar, muskot, sirap, smör
- samt buljong(tärningar) till ca.



Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Skär ut stocken på kålhuvudet och förväll det i kokande lättsaltat vatten tills bladen kan lossas från varandra och hanteras.
3. Skär bort eller tunna ut den tjocka mittnerven.
4. Koka risgrynen till en tjock gröt.
5. Finhacka och smörfräs löken.
6. Blanda färsen med riset, ägg, lök, mjölk och kryddor. Den ska vara ganska lös. Smaka av och salta/peppra mer vid behov.
7. Lägg ut köttbullstora klickar på varje kålblad och rulla ihop till små dolmar.
8. Placera i smord ugnsfast panna eller gryta och strö över lite socker eller sirap och smält smör.
9. Stek i ugnen 30-40 minuter - vänd någon gång och passa då gärna på att ösa dolmarna.
10. Tillsätt sedan såsen och låt dolmarna puttra vidare i den ca 30 minuter, lägg ev ett löst folieark över om det ser ut att brännas.
11. Smaka till sist av såsen och servera dolmarna i den med potatispuré eller kokt (skal)potatis.
12. Rårörda lingon hör till, liksom saltgurka - helst Farmors gurka (se recept).

Dryckestips: Rött vin eller kall öl