

## **Ντολμαδόρουζο για όταν λιγουρεύεσαι ντολμαδάκια, αλλά βαριέσαι να τα φτιάξεις**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά Χρόνος αναμονής: - Σκεύος: -**

### **Υλικά για το ντολμαδόρουζο:**

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 300 γρ. ρύζι καρολίνα
- 1.200 ml ζεστό νερό ή ζωμό λαχανικών
- 220 γρ. Αμπελόφυλλα EDEM (μισή συσκευασία)
- 70 γρ. μαύρες σταφίδες
- 40 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
- ½ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- χυμό από 1 μεγάλο λεμόνι
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

- 2 κ.σ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
- 1 κ.σ. μαύρες σταφίδες
- ¼ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- στραγγιστό γιαούρτι

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά, για 5-7 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε το ρύζι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

3) Περιχύνουμε με το νερό (ή το ζωμό) κι όταν πάρει μια βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε το ρύζι να σιγομαγειρευτεί για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά για να μην κολλήσει.

4) Βγάζουμε τα Αμπελόφυλλα EDEM από τη συσκευασία, τα ξεπλένουμε καλά με κρύο νερό και τα στραγγίζουμε. Αφαιρούμε το σκληρό κομμάτι από τις ίνες τους και τα

ψιλοκόβουμε. Στη μέση περίπου του μαγειρέματος, όταν το ρύζι θα έχει απορροφήσει κάμποσο μέρος των υγρών, τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε απαλά.

5) Προς το τέλος προσθέτουμε τις σταφίδες, το κουκουνάρι, τον άνηθο, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, αφήνουμε να πάρει μια βράση και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε 2 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.

6) Σερβίρουμε το φαγητό όπως προτιμάμε: ζεστό, χλιαρό, σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύο από το ψυγείο, πασπαλίζοντάς το με κουκουνάρι, σταφίδες, λίγο άνηθο και -αν θέλουμε- κουταλιές στραγγιστό γιαούρτι.