



Καφαλισμένα ντολμαδάκια με πικάντικο λάδι άνηθου

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-15 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το λάδι άνηθου καλυμμένο στο ψυγείο για 1-2 εβδομάδες.

Υλικά για το λάδι άνηθου:

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
1 κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
ξύσμα από ½ λεμόνι
¼ ματσάκι φρέσκο άνηθο, ψιλοκομμένο
200 ml ηλιέλαιο
50 ml ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά:

2 κονσέρβες ντολμαδάκια (560 γρ.), στραγγισμένα
φυτικό γιαούρτι σόγιας, χωρίς ζάχαρη
ξύσμα από ½ λεμόνι
ελαιόλαδο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε με το λάδι άνηθου. Βάζουμε σε πυρίμαχο σκεύος το σκόρδο, τα μπαχαρικά, το ξύσμα και τον άνηθο και αλατοπιπερώνουμε. Σε ένα μικρό τηγάνι ή κατσαρολάκι βάζουμε το ηλιέλαιο, σε μέτρια/υψηλή φωτιά. Μόλις κάψει καλά περιχύνουμε το μείγμα μπαχαρικών του μπολ με το καυτό λάδι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.

2) Βάζουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ή ένα σχαροτήγανο 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα ντολμαδάκια και τα αφήνουμε να καψαλιστούν από όλες τις πλευρές γυρνώντας ανά τακτά διαστήματα, προσέχουμε να μην μας κολλήσουν.

3) Απλώνουμε σε πιάτο το φυτικό γιαούρτι και τοποθετούμε από πάνω τα ντολμαδάκια. Περιχύνουμε με το λάδι άνηθου, πασπαλίζουμε με ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.