

Šulky aneb zelné závitky Ilony Csákové

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřové mleté plece

1 hlávka bílého zelí

2 hrnky klasické rýže

1 střední rajský protlak

1 sklenice kysaného zelí

bobkové koření

nové koření

červená sypaná paprika

sůl

feferonky

Příloha:

čerstvý chléb

Postup

Omytou a očištěnou hlávku zelí ponoříme celou do většího hrnce s vodou a vaříme. Během vaření, list po listu odkrajujeme z hlávky až odkrojíme košťál. Mleté maso osolíme, okořeníme a promícháme s nevařenou rýží a s rajským protlakem. Směs zabalíme do uvařených listů z hlávkového zelí. Naplněné závitky postupně navrstvíme s kysaným zelím do hrnce a to tak, že na dno hrnce vyskládáme závitky a na ně dáme vrstvu kysaného zelí, opět závitky a zelí, až se celý hrnec naplní. Pak zalijeme vodou a vše dusíme do změknutí. Jako přílohu, podáváme čerstvý chléb.