

Zelné ptáčky mňam

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Hlávku zelí

6 vajec

6 cibulí

2 červené a zelené papriky

30 dkg uzeniny

1 nízkotučný Lipno sýr

koření dle chuti

1 plátkový sýr 30%

trochu oleje

Postup

Zelí dáme do vařící osolené vody a postupně oddělíme změkklé listy.Mezi tím orestujeme na oleji cibuli,papriky,uzeninu.Přidáme vejce uděláme míchanici,zjemníme taveným sýrem a okořeníme dle vaší chuti.Do každého listu dáme lžičku směsi a sbalíme do ptáčku.Klademe do kastrolu na dušení v troubě.Po vydušení poklademe plátkovým sýrem ještě vrátíme do trouby, aby se rostekl po ptáčcích.Příloha:zelenina