

Sarma zelné závitky plněné mletým masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

- 2 kg bílého hlávkového zelí
- 750 g mix mletého hovězího a vepřového masa
- 350 g vepřového uzeného masa
- 150 g sádla
- 50 g kulatozrnné rýže
- 200 ml octa
- 1 vejce
- 1 střední cibule
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžička pálivé mleté papriky
- dlaň nasekané petrželové nati
- 1 kelímek zakysané smetany (podle chuti můžete či nemusíte)

Postup

1. hlávkou zelí omyjeme, nožem vykrojíme košťál, rozdělíme na jednotlivé listy, vložíme ji do vroucí vody s octem, povaříme cca 10 minut a necháme krátce stát v hrnci. Scedíme listy a zchladíme je studenou vodou. Listům seřízneme silnější žebra, aby se z nich lépe připravovaly závitky
2. cibuli nasekáme nadrobno a zpěníme na sádle, přidáme hovězí a vepřové mleté maso a osmahneme. Do zchladlé směsi přisypeme rýži vařenou do poloměkka, osolíme, opepříme, vmícháme vejce a nasekanou petrželku a důkladně promícháme.
3. dno velkého kastrolu vymažeme trochou sádla. Masovou směsí plníme jednotlivé listy zelí a zavijíme je tak, abychom vytvořili pevné malé válečky. Závitky naskládáme do kastrolu jeden vedle druhého, můžeme i do několika řad nad sebou
4. řady závitků prokládáme plátky uzeného masa
5. ze zbylého sádla, mouky a papriky usmažíme jíšku, zalijeme vodou, ochutíme solí a pepřem, krátce provaříme a přelijeme jí závitky
6. vložíme do trouby a cca 30 minut pečeme na 180°C, podáváme s bílým chlebem a podle chuti se zakysanou smetanou