

Plněná kapusta

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 kapusta
300 g jemně mletého vepřového masa
3 lžíce rýže
2 cibule
sůl a pepř
paprika
2 vajíčka
100 g slaniny
1 lžíce hladké mouky

Postup

1. Kapustu rozebereme, velké listy vložíme do vařící vody, aby změkly. 2. Na oleji (nebo sádle) necháme zpěnit jemně nakrájenou cibuli (50% uvedených v ingrediencích), přidáme maso, sůl a koření, propláchnutou a spařenou rýži a vše společně osmahneme. 3. Zbylé listy kapusty spaříme, jemně nasekáme a vmícháme do masové směsi. Spařené velké listy kapusty naklepeme paličkou (silná žebra seřízneme nožem) a masovou směsí je potřeme, svineme a upevníme nití. V kastrole rozškvaříme slaninu, osmahneme na ní zbylou cibuli, vložíme závitky, podlijeme je horkou vodou a v troubě dusíme doměkka asi hodinu. Během pečení obracíme, přeléváme výpekem a podléváme. 4. Měkké závitky vyjmeme, výpek zahustíme hladkou moukou, povaříme a podle chuti přisolíme. Ze závitků sejmemé nitě, podlijeme je zahuštěnou šťávou a podáváme s vařenými brambory. Doba přípravy: 10 min Doba vaření: 40 min Hotovo za: 50 min

