

# Zelné závitky v pomalém hrnci

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

## Suroviny

12 zelných listů

240 ml varené rýže

1 rozsléhané vejce

60 ml mléka

60 ml nakrájené cibule

500 g libového mletého veprového masa

1,25 KL soli

1,25 KL mletého černého pepře

225 ml rajské omáčky

1 KL hnědého cukru

1 PL citronové šťávy

1 KL worcesterské omáčky

## Postup

Ve větším hrnci přiveďte vodu do varu. Vhodte do ní zelné listy, varte 2 minuty, listy ocedte a nechte je okapat.

V míse smíchejte rýži, vejce, mléko, cibuli, maso, sůl a pepř. Do středu každého listu dejte asi 60 ml masové směsi, listy zbalte do závitku a dejte je do pomalého hrnce.

Smíchejte rajskou omáčku, cukr, citronovou šťávu, worcesterskou omáčku a nalejte to na závitky v hrnci.

Varte zakryté na LOW 8-9 hodin, nebo na HIGH asi polovinu této doby.

Doporučená příloha:

Rýže, brambory.

