Zelné závitky v pomalém hrnci

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

12 zelných listu
240 ml varené rýze
1 rozslehané vejce
60 ml mléka
60 ml nakrájené cibule
500 g libového mletého veprového masa
1,25 KL soli
1,25 KL mletého cerného pepre
225 ml rajské omácky
1 KL hnedého cukru
1 PL citronové stávy
1 KL worcesterské omácky

Postup

Ve vetsím hrnci privedte vodu do varu. Vhodte do ní zelné listy, varte 2 minuty, listy odcedte a nechte je okapat.
V míse smíchejte rýzi, vejce, mléko, cibuli, maso, sul a pepr. Do stredu kazdého listu dejte asi 60 ml masové smesi, listy zbalte do závitku a dejte je do pomalého hrnce.
Smíchejte rajskou omácku, cukr, citronovou stávu, worcesterskou omácku a nalejte to na závitky v hrnci.
Varte zakryté na LOW 8-9 hodin, nebo na HIGH asi polovinu této doby.

Doporučená příloha:
Rýze, brambory.