

Zelné závitky s pohankou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

350 g pohanky

2 vejce

25 g sušených hub

1 hlávka zelí

1 bílý jogurt

olej

1 cibule

sůl

rajčatový protlak

Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme a opražíme na oleji, přidáme houby, osolíme, přidáme pohanku, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Necháme vychladnout, vmícháme vejce. Listy zelí spaříme, naplníme pohankovou náplní a zabalíme. Závitky klademe do vymazaného pekáče, pokapeme olejem, podlijeme protlakem rozmíchaným ve vodě a dáme do trouby zapéct.

Podáváme polité šťávou, do které vmícháme jogurt. Příloha: brambory nebo chléb.