

Kapustové závitky s masem a salámem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

sůl

1 ks vejce

petrželka

4 ks rajčata

pepř mletý

80 g sýr strouhaný

1 dl víno bílé

300 g maso hovězí mleté

100 g salám měkký

8 ks listy kapustové

Postup

V misce promícháme mleté maso s jemně nasekaným salámem, strouhaným sýrem, petrželkou a vejcem. Vše osolíme, opepříme a naplníme listy, které potom svážeme nití. V rendlíku zpěníme na oleji česnek, potom vyjmeme. Do horkého oleje dáme závitky a necháme je osmažit ze všech stran. Potom je podlijeme vínem a případně osolíme. Když se víno vydusí, přidáme oloupaná a nakrájená rajčata, přilijeme vývar nebo vodu a dusíme, dokud kapusta nezměkne. Podáváme s vařenými brambory.

Poznámka

Velice snadné jídlo, které je dostupné snad pro všechny lidi. A navíc kapusta je velice zdravá!