

Plněný zelný list

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávka červeného zelí
sůl
10 g sušených hub
1 cibule
100 g slaniny
500 g mletého masa
1 vejce
2 lžíce strouhanky
pepř
0,5 lžičky tymiánu
2 lžíce oleje
250 ml vývaru
1 lžíce octa
125 ml červeného vína
3 lžíce kysané smetany

Postup

Omyjeme zelí a celé je ponoříme do vody. Asi 5 minut je vaříme. Sejmeme 8 svrchních listů. Namočíme houby. Oloupeme cibuli a se slaninou ji nakrájíme. V pánvi rozpustíme slaninu a osmahneme na ní cibulku. Přidáme houby a podusíme je. Přidáme mleté maso, vejce, strouhanku, sůl, pepř a tymián. Troubu vyhřejeme na 200 stupňů. Na listy rozdělíme nádivku. Zabalíme je a sepneme. Osmahneme je na oleji a přelijeme vývarem, octem a vínem. Přikryté pečeme asi 35 minut. Hotové závitky vyjmeme. Omáčku zjemníme kysanou smetanou a ochutíme

Přílohy:
bramborová kaše