

Zelné závitky s žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávka zelí | sůl

pepř | 2 rohlíky | 1 cibule | 2 stroužky česneku | 1 lžice másla | 200 g žampionů | 0,3 kg mletého masa | 2 vejce

| 1 lžička horčice | majoránka | 1 špetka kari | 8 plátků anglické slaniny | mléko na namočení pečiva | kostka bujonu/30 g hladká mouka/rajč.

protlak 30g

Postup

Příprava: Ze zelí vyřízneme košťál a hlávku pak povaříme 5 - 6 minut v osolené vodě. 8 listů oddělíme, osušíme a žebra naplocho seřízneme. Nakrájené rohlíky namočíme do mléka. Cibuli nakrájíme nadrobno, opečeme na tuku, přidáme utřený česnek, očištěné a nakrájené žampiony a krátce podusíme, s přidáním rajského protlaku a mouky připravíme šťávu.