

Kapustové závitky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 kapustových listů
800 g mletého vepřového masa
100 g drůbežích jater
2 vejce
1 červená cibule
oregáno
tymián
sůl
pepř

Postup

Kapustové listy spaříme asi 3 minuty v horké vodě a jemně naklepeme. Mleté maso a naškrábaná játra smícháme s vejcem a najemno nakrájenou cibulí. Okořeníme, vytvarujeme placičky a pečlivě zabalíme do připravených listů. Dáme do zapékací misky a dusíme asi 20 minut. Jako příloha jsou vhodné různé úpravy brambor.