

Šunkové rolky se zelnou náplní

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor
500 ml masového vývaru
2 cibule
1 lžíce másla
500 g kysaného zelí
30 g másla
30 g hladké mouky na jíšku
10 plátků šunky
2 lžíce strouhanky

Postup

Oloupeme brambory, omyjeme a nakrájíme je na malé kostičky. Nasypeme je do horkého vývaru a vaříme doměkka asi 15 minut. Oloupeme jednu cibuli a nakrájíme ji na menší kostičky. V pánvi rozpustíme 1 lžici másla a osmahneme na něm pokrájenou cibuli. Přisypeme zelí a 5 minut doměkka podusíme. Druhou cibuli osmahneme na másle, přisypeme mouku a naředíme. Po pracovní ploše rozložíme šunku, posypeme ji strouhankou, rozdělíme zelnou náplň a zarolujeme. Troubu rozpálíme na 160 °C. Slijeme uvařené brambory a nasypeme na dno vymaštěného pekáčku. Přelijeme cibulkovým bešamelem a 30 minut pečeme.