Plněná hlávka zelí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 hlávky zelí
400 g mletého masa
1 žemle
2 lžíce hladké mouky
2 stroužky česneku
1 lžička chilli pasty
pepř
sůl
olej na smažení
50 g tvrdého sýra
sladká paprika
2 rajčata
1 menší okurka

Postup

Polovinu hlávky zelí opláchneme, nožem do ní vykrojíme otvor a v osolené vařící vodě 5-7 minut povaříme. Vodu scedíme, vnitřek hlávky potřeme chilli pastou a naplníme masem. Mleté maso vložíme do mísy, přidáme žemli namočenou ve studené vodě, vejce, hladkou mouku, rozetřené stroužky česneku, osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Z masa vytvoříme kouli, kterou vložíme do připravené hlávky zelí a přimáčkneme. Nožem ji upravíme do tvaru bábovky. Povrch masa i zelí potřeme olejem a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pomalu dozlatova upečeme. Běheme pečení hlávku zelí podléváme trochou vody a výpekem. Zelí i mletou směs ještě několikrát potřeme olejem. Sýr nastrouháme a na teplém mase jej necháme roztavit. Povrch sýra ozdobíme sladkou paprikou. Hotové plněné zelí rozkrojíme na čtyři porce a podáváme s čerstvým pečivem, rajčaty a okurkou.