

Kapustové rolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kapustové listy, podélně přepůlené 6 ks
- Rajčatová passata 500 ml
- Nastrouhaná mozzarella 100 g
- **TVAROHOVÁ NÁPLŇ**
- Olivový olej 1 lžíce
- Najemno nasekaná cibule 1 ks
- Česnek, rozmačkaný 1 stroužek
- Kapustové listy, nasekané 1 hrst
- Kompotované brusinky 45 g
- Tvaroh 250 g
- Sýr feta 100 g
- Vejce 1 ks
- Citron 1 ks
- Strouhaný muškátový oříšek 0.5 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte náplň: olej rozpalte ve středně velkém hrnci, přidejte cibuli a česnek a opékejte asi 3 minuty, poté vmíchejte nasekanou kapustu a brusinky, vše přendejte do misky a nechte asi 20 minut chladnout. Poté ke směsi vmíchejte tvaroh, nastrouhanou fetu, vejce, kůru z jednoho citronu a muškátový oříšek. Dochutěte solí. Troubu předehřejte na 180°C. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a pak v ní postupně vždy 1 minutu vařte kapustové listy. Vyjměte je a osušte. Pak si je vyskládejte na pracovní plochu, kde konci každého dejte část tvarohové směsi a zarolujte je do svitku. Většinu passaty přelijte do zapékací misky o rozměrech 20x28 cm a jednu vedle druhé vyskládejte kapustové rolky. Přelijte zbytkem passaty, posypte strouhanou mozzarellou a dejte na 30-35 minut péct.