

Plněné vinné listy II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vinné listy 220 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- **Na náplň**
- Olivový olej 2 lžíce
- Nakrájená cibule 3 ks
- Česnek, nasekaný 2 stroužek
- Mleté maso 250 g
- Sůl 3 špetka
- Pepř 3 špetka
- Oloupaná a nasekaná rajčata 2 ks
- Vařený rýže 220 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vinné listy namočte do vroucí vody a nechte pět minut stát. Osmahněte na oleji v kastrolu cibulku a česnek. Do kastrolu přidejte maso a osmahněte. Osolte, opepřete a vmíchejte rajčata. Vše duste na mírném plameni pod pokličkou asi čtvrt hodiny. Podlévejte, jen je-li potřeba. Vychladlou směs promíchejte s uvařenou rýží.

Odstátým listům odřízněte stopky a těmi vyložte dno pekáčku. Listy naplňte nádivkou, kratší strany

zahrňte dospodu a listy pevně sviňte. Pokládejte je těsně vedle sebe do pekáčku, zakápněte olejem, citronovou šťávou a trochou vody. Pekáček zakryjte a pečte v troubě při 150 stupních asi čtyřicet minut (můžete je také dusit v kastrole na sporáku). Listy se podávají při pokojové teplotě, v létě i chladné. Obvyklou přílohou je čerstvé křupavé pečivo.