

Kapustové závitky s masem a klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílá klobása 200 g
- pečené vepřové maso 200 g
- máslo 50 g
- kapusta 1 ks
- vejce 1 ks
- žemle 1 ks
- cibula 1 ks
- strouhaný sýr 1 lžíce
- strouhaná houska 1 lžíce
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na másle osmahneme posekanou petrželku a utřený česnek
2. Přidáme náplň vytlačenou z klobásy, máčenou nakrájenou žemli a na drobné kostičky nakrájené hovězí maso nebo zbytky vepřové pečeně
3. Směs doplníme o usekanou cibuli, vejce, strouhaný sýr a protlak, dle chuti osolíme a okořeníme pepřem
4. Spařenou kapustu rozebereme, listy vyrovnáme na vál a žebra listů paličkou mírně naklepeme
5. Do připravených listů zabalíme masovou směs, pokud bude moc řídká, můžeme ji zahustit

strouhankou

6. Balenky srovnáme do vymazaného pekáče a v troubě vyhřáté na 200 °C je opravdu jen mírně podlité horkou vodou zapečeme.