

Kuřecí řízky v kapustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 3 ks
- kapusta 500 g
- kuřecí řízek 4 ks
- med 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- pažitka 4 lžíce
- rajčata 4 ks
- slepičího vývar 125 ml
- zakysaná smetana 2 lžíce
- žampiony 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibuli, rajčata a houby osmahnout na oleji. Třetinu vyndat a nadrobno nasekat, vmíchat smetanu a pažitku, osolit a opepřit. Kapustu rozebrat na listy, na každý velký kapustový list položit řízek, vše osolit a opepřit. Maso potřít sekanou náplní. Listy svinout a spíchnout. Závitky přidat ke zbylé zelenině spolu s nakrájenou zbylou kapustou. Přilít vývar a přiklopené dusit asi 30 minut. Zeleninu ochutit medem, solí a pepřem a upravit na talíře se závitky. Ozdobit pažitkou, příloha - bramborová kaše.

Poznámka:

kuřecí řízky po 150 g