

Plněný zelný list na kyselém zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- velké zelné listy 8 ks
- prorostlá slanina 60 g
- oloupaná cibule 1 ks
- lusk červené papriky 1 ks
- dlouhozrnná rýže 75 g
- vývar 0.5 l
- mleté maso 200 g
- vejce 1 ks
- sůl, pepř 1 lžička
- majoránka 0.25 lžička
- sladká paprika 1 lžice
- kyselé zelí 400 g
- vejce 1 ks
- sádlo 1 lžice
- kečup 2 lžice

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Velkou hlávkou zelí 5 minut vařte. Odloupněte 8 listů a seřízněte naplocho žebra. Slaninu a cibuli nakrájejte na kostičky, osmahněte. Zalijte vývarem a rýži v něm 15 minut duste. Paprikový lusk

opláchněte, vykrojte a nakrájejte na menší kostičky. Smíchejte s mletým masem, vejcem a rýží, osolte, opepřete a okořeňte majoránkou a paprikou. Naplňte vychladlé zelné listy, sviňte je a na obou stranách ohněte. Sádlo rozpustěte na mírném ohni. Na kyselé zelí položte zelné závitky. Zbývající vývar a kečup rozkvedlejte a přilejte. Duste přikryté.