# Sarmale

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřové maso 350 g
- telecí maso 150 g
- slanina 100 g
- žemle 50 g
- hlávkové zelí 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- rajčata 5 ks
- bílé víno 2 dl
- rajčatový protlak 1 lžíce
- tuk ze šunky 1 lžíce
- masový vývar 300 ml
- vývar z nezralých hroznů 300 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- petrželka 1 hrst
- kopr 1 hrst

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Rumunsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Maso umeleme dvakrát na masovém strojku, vymeleme plátky žemle namočenými v mléce, přidáme drobně nasekané bylinky, drobně nakrájenou a na tuku osmaženou cibuli, rozklepnutá vejce, mletý pepř, sůl a promícháme
2. Zelí rozebereme na listy, polijeme je horkým vývarem z nezralých vinných hroznů, okapané poklademe kousky tuku od šunky, válečky z mletého masa a stočíme v závitky
3. Opečeme je na rozpáleném oleji, podlijeme vývarem a dusíme
4. Potom přidáme rajčatový protlak, víno a dusíme dále
5. Podušené závitky přeložíme do širokého kastrolu na vrstvu jemně nakrájeného zelí a plátky rajčat, posypeme na kostičky nakrájenou slaninou a upečeme
6. Při pečení kastrolem občas zatřeseme.