Plněné zelné listy

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hlávka zelí 1 ks
- mleté maso 500 g
- rýže 200 g
- sůl podle potřeby 1 ks
- trocha nahrubo mletého pepře 1 ks
- cibule 1 ks
- kysané zelí 500 g
- rajský protlak 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propereme a vaříme ve 300 ml vody přibližně 15 minut doměkka. Necháme ji vychladnout.

Připravíme si masovou náplň. Nakrájíme cibulku, osolíme a opepříme. Potom přimícháme vychladlou rýži. Hlávku zelí vložíme do velkého hrnce s horkou vodou přibližně na
5 minut, aby šly jednotlivé listy dobře oloupat.
Do jednotlivých listů vložíme připravenou náplň a vytvoříme úhledné balíčky, které balíme jako poštovní obálky. Skladem vždy dospod, aby se balíčky nerozevřely.

Do většího kastrolu dáme na dno jeden zelný list, na který rozložíme zhruba polovinu sáčku kysaného

zelí. Na tuto vrstvu položíme připravené balíčky, na které dále dáme zbytek kysaného zelí. Navrch dáme dvě lžíce rajského protlaku. Zalijeme vodou a necháme přibližně 45 minut dusit.
Hotový pokrm podáváme nejlépe s chlebem.