

Plněné vinné listy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vinný list 18 ks
- maso vepřové mleté 500 g
- rýže 1 balíček
- špek 100 g
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- trochu rajský protlak 1 ks
- trochu víno červené 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rýži uvaříme. Listy bez stopek dáme povařit poskládané a ponořené do vody. Zatím promícháme maso, rýži, vejce, pokrájenou cibuli, sůl a pepř. Scedíme listy, vývar odložíme.

Listy rozložíme, vždy dva přes sebe, na ně dáme umíchanou náplň a zabalíme. Pokrájíme špek, na něj dáme závitky. Zvolna opékáme, podléváme vývarem z listů. Podle chuti přidáme trochu protlaku, případně trochu červeného vína.