

Sarmale se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- zelí kysané 1 sklenice
- kečup 2 dl
- vařené rýže 1 hrst
- cibule 1 ks
- maso hovězí mleté 500 g
- čubrica 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rumunsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso, uvařenou rýži, čubricu a sůl důkladně promícháme.

Z hotové směsi tvoříme šišky. Na dno pekáčku rozprostřeme zhruba polovinu zelí, na ni poklademe masové šišky a pak navrstvíme zbylé zelí.

Povrch posypeme rozkrájenou cibulí a zalijeme kečupem. Pečeme v troubě přibližně hodinu. Sarmale podáváme s chlebem nebo s pečivem.