

Holubci od rodilé Ukrajinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Bílé zelí 1 ks
- Mleté maso 500 g
- Rýže 500 g
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Rajský protlak 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Polévkové koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucí vody vložíme hlávkou zeli, a spařené listy postupně odtrháváme, odřízneme tvrdší část listu, která spojuje listy a kořen (promiňte nevím, jak se to česky řekne) a dáváme do mísy.

Postupně si uděláme náplň. Orestujeme na oleji nakrájenou na kostičky cibuli a nastrouhanou mrkev. Spaříme ryži, a vystydlou přendáme do velké mísy spolu s mletým syrovým masem a orestovanou cibulí s mrkví.

Osolíme, opepříme, přidáme polévkové koření dle chuti a vše důkladně rukama promícháme.

Do spařených listů dáváme náplň a zabalíme jako psaníčko.

Na dno velkého hrnce naskládáme zbytek zelí a skládáme hotové závitky (holubce) těsně vedle sebe. Povrch ještě zakryjeme zelnými listy (pokud nám zbyly) a zalijeme osolenou vodou, ve které jsme rozmíchali 2 lžíce rajského protlaku.

Vody musí být tak trochu víc než půl hrnce ve kterém vaříme. Na mírném ohni povaříme 30-40 minut, podle počtu závitků.

Podáváme s houbovou nebo žampionovou omáčkou, nebo jen tak se smetanou.