

Kapustové závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Sádlo 40 g
- Cibule 100 g
- Droždí 50 g
- Strouhanka 100 g
- Mléko 1.8 l
- Vejce 2 ks
- Sůl, kmín - dle chuti 1 špetka
- Pažitka 1 hrst
- Zelenina z polévky 1 ks
- Sádlo 50 g
- Cibule 100 g
- Kapusta 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na sádle zpola osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku a přidáme droždí. Necháme úplně ztmavnout, až příjemně voní. Pak zasypeme strouhankou, zalijeme mlékem a provaříme. Přidáme vejce a vše na ohni dohusta vymícháme. Osolíme,, okořeníme kmínem nadrobno nakrájenou pažitkou. Náplň doplňujeme zeleninou z polévky poř. i zbytky vařeného nebo pečeného masa. Listy kapusty krátce a rychle spaříme, dáme dva na sebe, potřeme náplní, stočíme a dáme dusit na tuk s

cibulkou nebo na slaninu. Podlijeme a deset minut až patnáct minut dusíme. Podáváme s bramborovou kaší.