

Kapustové závitky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší kapusta 1 ks
- Vepřové maso 600 g
- Vlašské ořechy 30 g
- Červená paprika 1 ks
- Anglická slanina 50 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Máta 2 snítka
- Hladká mouka 4 lžíce
- Vejce 2 ks
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu rozebereme na jednotlivé lístky a důkladně omyjeme. Pak listy spaříme ve vroucí vodě. Necháme je krátce ponořené, potom je vyjmeme a necháme okapat. Tvrdé části můžeme opatrně vyříznout nebo je zlehka rozklepneme paličkou.

Vepřové maso očistíme a umeleme. Vlašské ořechy nasekáme nadrobno. Papriku omyjeme, očistíme od semen a dužinu nakrájíme na menší kousky. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky.

Mleté maso ochutíme solí, pepřem a jemně nasekanou mátou. Přidáme mouku a rozšlehaná vejce. Důkladně promícháme. Nakonec přidáme nakrájenou papriku, slaninu a nasekané ořechy.

Masovou hmotu rozdělíme na rozložené kapustové listy a zabalíme. Kapustové balíčky naskládáme do pekáčku přidáme máslo. Vložíme je do vyhřáté trouby při 180°C pečeme asi 30 minut.