

Plněné zelné závitky játry a masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 3 lžíce
- hotová jíška 2 lžíce
- hovězí vývar 200 ml
- zelný list 8 ks
- máslo 3 lžíce
- **náplň**
- mleté maso 300 g
- cibule 1.5 ks
- slanina 12 plátek
- vepřová játra 200 g
- **podle chuti**
- majoránka 1 ks
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zelné listy krátce povaříme ve vroucí osolené vodě. Vyjmeme je a necháme okapat. Pokud obsahují listy silná "žebra", opatrně je z nich vyřízneme.

Játra nasekáme na drobné kostičky nebo umeleme. Smícháme je s mletým masem, solí a špetkou vegety a majoránky. Na každý plátek zelného listu dáme plátek slaniny a masovou směs. Listy svineme do závitků a podle potřeby je zpevníme párátky.

Zbylé plátky slaniny nakrájíme na nudličky. Cibule oloupeme a nasekáme najemno. V kastrolu rozežřejeme olej s máslem a vsypeme slaninu a restujeme ji, až pustí tuk. Pak přidáme cibuli a společně restujeme, až je cibule zlatavá. Vložíme závitky, zalijeme je vývarem, přiklopíme a dusíme asi 25 - 35 minut. Pak zelné závitky vyjmeme, uložíme do tepla a připravíme si omáčku.

Omáčku zahustíme světlou hotovou jíškou a krátce povaříme. Vložíme zpět ohřát závitky a můžeme podávat.

Plněné zelné závitky játry a masem podáváme horké. Přeléváme je omáčkou. Vhodnou přílohou je rýže, knedlíky nebo vařené brambory.