

Sarmále s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- slanina 100 g
- sůl 1 ks
- víno 1 sklenice
- vařená rýže 0.5 šálek
- česnek 3 stroužek
- vejce 1 ks
- cibule 2 ks
- rajče 6 ks
- zelí 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- olej 2 lžíce
- petrželka 1 ks
- klobása 200 g
- **náplň**
- mleté maso 600 g
- **podle chuti**
- jogurt 1 kelímek
- kopr 1 ks
- tymián 1 ks
- celerová nať 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Rumunsko

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso smícháme s petrželkou, pokrájenou cibulí, solí, pepřem, lžičkou saturejky nebo špetkou tymiánu, lžící sekané celerové natě, rýží a vejcem. Dobře prohněteme.

Zelnou hlávku rozebereme a listy krátce povaříme ve slané vodě. Silná žebra seřízneme. Do listů dáme náplň a zabalíme malé závitky.

Pekáček vytřeme olejem, pokryjeme pokrájenými zbytky zelí, přidáme vrstvu závitků, posypeme rozsekanými cibulemi a česnekem, čtverečky slaniny a kolečky klobásy. Vrstvy opakujeme, navrch dáme nakrájená rajčata, zalijeme vínem nebo vývarem. Povrch přikryjeme několika zelnými listy a sarmále pomalu zapékáme asi hodinu a půl. Před koncem můžeme přelít bílým jogurtem rozšlehaným s koprem.

Sarmále s rajčaty podáváme s bílým chlebem nebo rýží.