

Staroruské holobci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- mleté maso 300 g
- vepřový bok 300 g
- bílé hlávkové zelí 1 ks
- kopr 1 svazek
- rajský protlak 100 g
- petržel 1 svazek
- větší cibule 3 ks
- vařená rýže 150 g
- smetana na vaření 300 ml
- **na ozdobu**
- zakysaná smetana 1 ks
- zelená cibulová nať 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí omyjeme a celé vložíme do vroucí vody. Necháme vařit 15 minut. Pak ho vyndáme a necháme okapat. Rozebereme na listy a tuhá žebra trochu prošlapeme paličkou.

Čerstvý vepřový bok rozpůlíme, z toho 150 g nakrájíme na malé kostičky a trochu osmažíme. Mleté maso vložíme do mísy, přidáme vařenou rýži, vejce, smažený vepřový bok. Náplň osolíme, opepříme a dobře promícháme.

Na zelné listy rozdělíme náplň a svineme do balíčku tak, aby náplň neměla kudy ven. Cibule oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na proužky. Svazek kopru a svazek petrželky nasekáme.

Do hrnce nalijeme olej a přidáme 150 g nakrájeného čerstvého vepřového boku, cibuli, kopr a petrželku. Osolíme, opepříme. Vše promícháme a necháme se smažit asi 15 minut. Zředíme mouku ve smetaně a přidáme k cibulce. Přidáme protlak, trochu vody a vše znovu dobře promícháme. Omáčku vaříme 5 minut.

Připravené holobci položíme do zapékačské misky a zalijeme omáčkou. Dáme do trouby a pečeme 30 minut.

Staroruské holobci podáváme se zakysanou smetanou a nakrájenou cibulovou natí.