Skládané kološvárské zelí

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mletý černý pepř 1 lžička
- tuk 2 lžíce
- zelí 700 ml
- mletá červená paprika 1 lžička
- sterilované kukuřičky 1 plechovka
- sůl 1 lžička
- cibule 2 ks
- kysaná smetana 1 kelímek
- mletý kmín 1 lžička
- strouhanka 1 hrnek
- rýže 1 hrnek
- mleté maso 350 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme. Do mletého masa vmícháme cibuli, pepř, sůl a mletý kmín.

V pánvi rozehřejeme tuk, vsypeme rýži a opražíme ji. Podlijeme ji vodou, osolíme a dusíme doměkka. Pak ji scedíme a necháme vychladnout.

Stranou si rozpálíme druhou lžíci tuku a orestujeme druhou cibuli. Přidáme zelí, osmažíme, zaprášíme mletou paprikou a krátce osmahneme.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Zapékací misku vymažeme a vysypeme strouhankou. Rýži přidáme do masa a promícháme. Na dno rozložíme polovinu restovaného zelí. Na něj rozprostřeme maso s rýží, poklademe kukuřičkami a pak zbytkem zelí. Místo kukuřiček můžeme použít kolečka klobásy.

V misce rozkvedláme smetanu s trochou mléka a papriky, osolíme a smetanou přelijeme kolozvárské zelí. Zelí pečeme asi 45 minut. Nejprve zakryté, ke konci pečení odkryté.

Skládané kolozvárské zelí ihned podáváme.