Plněné zelné listy II

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Středně velká hlávka zelí 1 ks
- Mleté maso, půl na půl hovězí a vepřové 500 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Uvařená rýže 120 g
- Petrželka, najemno nasekaná 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Máslo 3 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Rajčatový protlak 2 balení
- Ocet a cukr - dle chuti 1 lžička
- Zakysaná smetana 200 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou hlávku zelí povařte zhruba 4 až 5 minut ve vodě. Vyndejte ji , vodu uschovejte a zelí zchlaďte pod studenou vodou. Pak hlávku rozeberte na jednotlivé listy a ty pečlivě osušte. Tuhý konec každého listu vyřízněte.

2. Mleté maso dejte do mísy, pořádně ho osolte a opepřete, přidejte vařenou rýži, petrželku a vejce a promíchejte do soudružné hmoty. Postupně z ní odebírejte, tvořte středně velké válečky a dávejte je doprostřed osušených zelných listů. Kraje listů u kratších částí masového válečku přehněte přes maso a po delší straně zarolujte list do závitku. Závitky naskládejte do pekáčku vymazaného částí másla, mírně podlijte vývarem se zelí, přiklopte a dejte na 20 minut do trouby předehřáté na 180°C.

3. Cibuli nasekejte nadrobno a pár minut opékejte na másle, vmíchejte 5 lžic protlaku, vlijte 250 ml zelného vývaru, promíchejte, zahřejte, osolte, přidejte 2 lžičky cukru a ocet podle chuti. Směsí zalijte závitky a zvolna duste dalších 35 minut (prvních 10 minut přiklopené). Na závěr do omáčky vmíchejte smetanu a pak ji už jen krátce prohřejte.