

Holubky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso mix 0.5 kg
- Rajský protlak velký 1 ks
- Kečup jemný 2 dl
- Zelí 1 ks

- Sůl 2 lžička
- Rýže - varný sáček 1 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

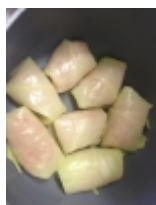
Postup:

Rýži si dáme vařit do vroucí vody. Po uvaření scedíme a vysypeme ze sáčku a necháme vychladnout.

Připravíme si hrnec s horkou vodou do kterého budeme vkládat na spaření zelné listy. Ihned, jak bude list měkčí, tak jej vyjmeme, aby se nám nerozvařil.

K vychladlé rýži přidáme rýži, sůl a pepř a vše důkladně promícháme.

Poté vkládáme do zelných listů. Zelné listy zabalíme a vkládáme na dno hrnce.



Poté přidáme rajský protlak, kečup, sůl a vodu, aby byly holubky ponořené a dáme vařit na 40 minut. Po této době jsou hotové a můžeme je podávat s bramborem, knedlíky, těstovinami nebo chlebem.



Kdo má radši hustější sos, tak může omáčku zahustit lžící hladké mouky a tu nechat provařit.



Poznámka:

Pro lepší chuť sosu můžeme vložit bobkový list a kuličku nového koření