

MLETÉ MASO V ZELNÝCH LISTECH

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- velký zelný list 8 ks
- rohlík 2 ks
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelné listy vaříme ve slané vodě, nesmí se trhat. Mleté maso osolíme, opepříme podle chuti, přidáme v mléce namočené rohlíky (nakrájené na kostičky) a promícháme. Naplníme zelné listy a ovážeme nití do válečku. Pečeme ve vymazané zapékací míse za mírného podlévání vodou do změknutí. Válečky mají mít slabě karamelovou barvu. Na talíři je poléváme rozškvařenou slaninou, podáváme s hlávkovým salátem a vychlazeným pivem.