

Mleté maso se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Koření na mleté maso 1 špetka
- Rýže 4 hrst
- Rohlík 1 ks
- Cibule 3 ks
- Rajský protlak 1 ks
- Kyselé zelí 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme mleté maso, koření, pepř, sůl a rýži. Rohlík namočíme v mléce a přidáme. Vytvarujeme větší válečky. V hrnci (dá se vložit i do trouby) zesklivatíme cibuli a na ni dáme půl kila zelí. Dáme válečky a zakryjeme zbytkem zelí. Ve vodě rozmícháme větší protlak a hrnec zalijeme tak, aby bylo vše ponořené. Vše vaříme 20 minut, dokud rýže nezměkne a nevyvaří se přebytečná tekutina. Pak hrnec vložíme do trouby a pečeme asi 20 minut na 200 stupňů.