

Plněné zelné listy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 5

- Česnek 3 stroužek
- Anglická slanina 300 g
- Ocet 2 lžíce
- Rýže v sáčkích 4 ks
- Cibule 1 ks
- Zelí hlávkové 1 ks
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Maso vepřové mleté 500 g
- Kečup 1 sklenice

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Opatrně vyřízneme ze zelí košťál a celé zelí uvaříme na páře. Je lepší dát ho do utěrky, aby se lépe vyndávalo. Průběžně odlupujeme měkké listy. Smícháme mleté maso, nakrájenou slaninu, rozmačkaný česnek, sůl, pepř, na oleji osmaženou cibulku s mletou paprikou a spařenou rýží. Touto směsí naplníme zelné listy.

Svaříme si 2 l vody s kečupem a octem. Na pařáček položíme zbylé listy, na ně vložíme plněné zelné

listy a na ně zase zbylé zelí. Zalijeme vše vodou s kečupem, přikryjeme poklicí a vaříme asi hodinu.