

Zelné balíčky v kokosové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké mladé listy bílého hlávkového zelí 8 ks
- Jasminová rýže 220 g
- Kokosové mléko 2 dl
- Kuřecí vývar 2 dl
- Vařená mrkev 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Vyloupané nesolené pistácie 3 lžíce
- Pioniová semínka 3 lžíce
- Rozinky 3 lžíce
- Podzemnicový olej 3 lžíce
- Feferonka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hnědý cukr 1.2 lžíce
- Mletý koriandr 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Propláchnutou rýži zalijeme 4,4 dl vody, osolíme, podusíme pod pokličkou doměkka asi 17 minut. Omyté zelné listy povaříme 7 minut v osolené vodě, necháme odkapat a pak nožem seřízneme tvrdé

středové části listů. Očištěnou cibulku nakrájíme nadrobno, zpěníme na lžici oleje, přidáme nadrobno nasekané rozinky a česnek a krátce osmahneme. Přidáme polovinu nasekaných pistácií a pinií, drobně nakrájenou mrkev a rýži a ochutíme koriandrem a solí. Směs rozdělíme na připravené listy, pevně je stočíme jako závitky a zajistíme párákem. Balíčky zprudka opečeme ze všech stran na zbylém oleji, podlijeme je 2 dl vývaru a podusíme zakryté 20 minut. Pak balíčky vyjmeme a do šťávy vešleháme kokosové mléko, najemno nakrájenou feferonku bez semínek, zbylé pistácie, pinie, cukr a sůl. Omáčku prošleháme a 4 minuty povaříme. Na závěr v ní prohřejeme balíčky a ihned podáváme.