

Zelné listy plněné mletým masem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	malá hlávka bílého zelí
1/2 kg	mleté hovězí maso
3 stroužek	česnek
1 ks	cibule
1 ks	vejce
1 lžíce	plnotučná hořčice
	sůl
	pepř mletý
1 plechovka	loupaná rajčata
2 stroužek	česnek
	zelená petrželka



Postup přípravy

Z hlávky zelí odloupneme vrchní listy a necháme je ve vodě pár minut provařit, aby změkly. Mleté maso si mezitím promícháme s utřeným česnekem, jemně nasekanou cibulkou a vejcem. Ochutíme hořčicí, solí a mletým pepřem a vzniklou směs pořádně zamícháme. Poté si z mletého masa vytvoříme oválky, které zabalíme do připraveného (předvařeného) zelného listu. Plněné listy skládáme do pekáčku vedle sebe. Podlijeme trochou vody a přelijeme celou plechovkou s loupánými rajčaty. Posypeme nasekanými kousky česneku a pečeme v troubě vyhřáté na 200° Celsia zhruba 40 minut. Podle chuti můžeme ještě přesypat nasekanou zelenou petrželkou. Podáváme s bramborovou kaší nebo rýží.