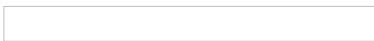


Pečené plněné zelné listy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2302 kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-plnene-zelne-listy>

Příprava

Mleté maso smícháme s vejcem. Housky namočíme do vody, poté vymačkáme přebytečnou vodu a přidáme k masu. Dále k masu přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, osmaženou cibulku, ochutíme utřeným česnekem, vegetou, opepříme a osolíme. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Zelí spaříme v horké vodě, rozebereme na listy, žebra rozklepeme. Do připravených listů dáme nádivku, zabalíme, urovnáme do vymazaného pekáčku, potřeme olejem, podlijeme troškou vody a pečeme doměkka. Před koncem pečení závitky posypeme strouhaným sýrem a krátce zapečeme. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 1 hlávka bílého zelí
- 500 g mletého masa
- 1 vejce
- 50 g slaniny
- 2 cibule
- 2 housky
- 2 stroužky česneku
- troška Vegety
- 5 lžic strouhanky
- 5 lžic olivového oleje
- 100 g Eidamu (Edamu)
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod