

Kapustové závitky s klobásou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1482 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustove-zavitky-s-klobasou>

Příprava

Kapustu povaříme v mírně osolené vodě a rozebereme na listy, žebra naklepeme. Klobásu nakrájíme na kolečka a zabalíme do připravených listů. V pekáčku si rozežřejeme olej, cibuli nadrobno nakrájíme a osmažíme na oleji v pekáčku. Poté na cibuli naskládáme vedle sebe závitky, trochu podlijeme vodou a dáme péct. Pečeme zhruba 20 minut. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 1 menší hlávka kapusta
- 500 g klobásy
- 1 cibule
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod