Kapustové závitky s rajskou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

1376 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/kapustove-zavitky-s-rajskou-omackou

Příprava

Kapustu omyjeme, 8 velkých listů a srdíčko vložíme do misky a spaříme je osolenou vroucí vodou, po chvilce scedíme a necháme okapat. Rýži dáme do vroucí osolené vody, rychle ji přivedeme k varu a poté pomalu vaříme asi 10 minut. Neměla by být úplně měkká, protože se bude ještě dusit v závitcích. Scedíme ji a prolijeme studenou vodou. Cibuli oloupeme a nadrobno nakrájíme. Ve větším kastrolu zahřejeme olej, přihodíme do něj cibuli a osmažíme ji do světle žluta. Polovinu osmažené cibule přesuneme do mísy, ve které budeme připravovat nádivku. Přidáme k ní uzené maso nakrájené na kostičky, mleté maso, rýži, nasekaná kapustová srdíčka a vejce. Vše osolíme, opepříme a dobře promícháme. Listy rozložíme na vál a seřízneme z nich silná žebra, která zůstanou dlouho tuhá. Listy osušíme papírovou útěrkou a doprostřed každého z nich dáme lžíci a půl nádivky. Pak je zabalíme a po kratších stranách zahneme dospodu a narovnáme do kastrolu s opečenou cibulí. Zalijeme je protlakem zředěným trouchou vody a pomalu dusíme asi 30 minut. Napřed závitky dusíme odkryté, aby z nich mohly unikat čpavé látky, po 15-ti minutách je můžeme zakrýt pokličkou.

Ingredience

- 1 střední hlávková kapusta
- 100 g rýže
- 2 cibule
- 2 lžíce oleje
- 200 g uzeného masa
- 300 g vepřového mletého masa
- 1 vejce
- 140 ml rajčatového protlaku
- pepř
- sůl

Kategorie

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

Tip k receptu

Podáváme s vařeným bramborem nebo pečivem