

Masový věnec



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 6

2135 kalorií , 8 g cukrů , 75 g tuků , 158 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/masovy-venec>

Příprava

Vykrojíme košťál ze středu v hlávce zelí a listy nakrájíme na nudličky, krátce povaříme ve vodě, přilijeme ocet (asi 4 lžíce), scedíme a vychladíme. Maso smícháme s vařenou rýží, vejci, kořením a osolíme. Do připraveného pekáče vsypeme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme zelí, podlijeme asi 2dcl vody, přidáme kolečka citronu a sůl. Maso vlhkýma rukama vytvarujeme do věnce a položíme na zelí, pečeme v horké troubě asi 1 hodinu. Po vyjmutí z trouby polijeme sladkou smetanou a posypeme koprem.

Ingredience

- ✓ 400 g červeného zelí
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 600 g mletého masa (směs)
- ✓ 200 g rýže
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce sladké smetany
- ✓ troška octu
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 lžíce koření na mleté maso
- ✓ špetka soli

Kategorie

Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

