Zelné balíčky se sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **4**

993 kalorií , **0 g** cukrů , **73 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/zelne-balicky-se-syrem

Příprava

Zelné listy spaříme vařící osolenou vodou, necháme okapat a rozložíme. V misce rozetřeme tavený sýr, do kterého vmícháme na kostičky nakrájenou uzeninu a natvrdo uvařené vejce, které také nakrájíme na kostičky. Touto směsí naplníme připravené zelné listy, zabalíme je. Vymažeme máslem zapékací misku a listy do ní naskládáme těsně vedle sebe. Strouhanku lehce opražíme na pánvičce a posypeme tím zelné listy, pokapeme rozpuštěným máslem, které jsme si nechali rozpustit v kastrolku a dáme zapéct do trouby zhruba na 20 minut. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 4 listy hlávkového zelí
- 4 kostky taveného sýru
- 200 g uzeniny
- 2 natvrdo uvařená vejce
- 5 lžic másla
- 5 lžic strouhanky
- 1 lžička mleté sladké papriky
- špetka soli

Kategorie

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