

Kapustové závitky s mletým masem

Ingredience

nádivka

- 8 větších kapustových listů
- kousek cibule
- česnek
- 2 lžíce sádla
- 300 g mletého hovězího
- a vepřového masa
- 1 rohlík
- vejce — 1
- mouka hladká — 1 lžíce
- slanina anglická — 8 plátků
- sůl
- pepř
- sůl
- česnek
- kousek cibule

Postup

Kapustové listy vložíme na minutu do vařící vody, vyjmeme, po okapání vyřízneme tuhá žebra. Poklademe je nádivkou a stočíme v závitky. Drobně nakrájenou cibuli a česnek zpěníme na másle, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme trochou vody a přivedeme k varu. Přidáme kapustové závitky, ty pokryjeme tenkými plátky anglické slaniny a pečeme asi 25 minut. Příprava nádivky: na plátky nakrájený rohlík pokapeme vodou a necháme prosáknout. Pak jej dobře rozmělníme a promícháme s mletým masem, vejcem, solí a kořením dle chuti. Rozdělíme na 8 částí a plníme do listů.