

Kapustové závitky

Ingredience

- 1 kapusta
- 150 g rýže
- šunka — 200 g
- cibule — 1
- 2 vařená vejce
- 1 lžíce sekané petrželky
- 200 ml hovězího vývaru
- 2 housky namočené v mléce
- Sůl, pepř

Postup

Z kapusty odejmeme velké listy, rozpůlíme je a zbavíme tvrdé středové části. Listy krátce spaříme a ihned propláchneme studenou vodou. Rýži uvaříme, přidáme najemno nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájenou šunku, vejce, housky a petrželku. Na každý list položíme lžící hromádku směsi, zabalíme a svážeme provázkem. Dáme do pekáčku, podlijeme vývarem a pečeme ve vyhřáté troubě.