

Zeleninkový kapustný list

Potrebuje

- - Kaleráb
- - Kapustné listy
- - Šampiňóny
- - Olej
- - Soľ, korenie
- - Črievko Karičky
- - Zemiaková príloha
- - Čili omáčka
- - Jarná cibuľka

Postup

Väčší kaleráb nastrúhame na hrubšie. Na oleji osmažíme šampiňóny a potom pridáme kaleráb. Chvíľu podusíme. Pridáme črievko Karičky, nasekanú jarnú cibuľku a ochutíme soľou a čiernym korením. Zmesou plníme blanširované kapustné listy. Zavinieme a ukladáme na plech vytretý olejom a aj potrieme olejom. Zapečieme na 200 asi 20 min. Podávame s akoukoľvek zemiakovou prílohou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Gabriela z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 2

bezlepkový recept: Áno