

Zeleninové balíčky

Potrebuje

- - 1 hlávka kapusty
- - 150g mrkvy
- - 150g zeleru
- - 1 pór
- - 1 cibuľa
- - hrst hrášku
- - 20g sušených hríbov
- - 100g ryže
- - 100g masla
- - 200g Karičky
- - strúčik cesnaku
- - soľ, mleté čierne korenie
- - petržlenová vňať
- - majorán

Postup

Kapustové listy povaríme vo vode a necháme odkvapkať. Ryžu si uvaríme obvyklým spôsobom. Hríby namočíme vo vode.

Na plnku pokrájame cibuľu a speníme na masle, pridáme mrkvu a zeler na kocôčky, pór na kolieska a podusíme.

Namočené huby podusíme v osobitnom hrnci. Uvarenú ryžu zmiešame s podusenou zeleninou a hubami, pridáme uvarený hrášok, Karičku, petržlenovú vňať nasekanú, cesnak prelisovaný a tiež soľ, majorán a korenie. Plnku nanesieme na jednotlivé listy kapusty, stočíme ich a previažeme niťou. Balíčky ukladáme do vymastenej rajnice, podlejeme horúcou vodou a vo vyhriatej rúre upečieme.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: stredná

čas: 75 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno