

Napsal uživatel Zuzka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:21

Suroviny

1 menší hlávka zelí (křehčí, zelenější)
200 g šunky nebo uzeného masa
1 stroužek česneku
1 cibule
2 lžíce oleje
1 lžíce másla
sůl
1 lžička kmínu
trochu černého mletého pepře
1 kostka kuřecího bujónu
voda podle potřeby
asi 4 plátky taveného toastového sýra

Postup

Zelí zbavíme oschlých listů, odstraníme košťál a na chvíli ponoříme do vařící osolené vody s kostkou bujónu. Potom vyjmeme, vrchní listy opatrně odloupneme, přelijeme je studenou vodou a přikryjeme. Zbytek zelí nakrájíme na jemné nudličky, zajileme vodou ze zelné hlávky, povaříme do změknutí (asi 7 minut), potom scedíme. Vývar si necháme. Na oleji zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, česnek, přidáme nakrájenou šunku, kmín, trochu podlijeme vývarem a podusíme. Přimícháme nasekané zelí, podle potřeby ještě osolíme a opepříme. Nakonec promícháme s máslem a sousky sýra a hotovou směsí naplníme zelné listy. Nasklásáme je do pekáče nebo jenské mísy, podlijeme zbytkem vývaru a dáme do trouby nebo je dovaříme v napařovacím hrnci.