

Plnené kapustne listy šunkou a syrom Karička.

Potrebuje

- - 1 hlávka kapusty
- - 20 dkg šunka
- - 4-6 ks trojuholníkový syr
- - 2 ks vajíčka
- - múka hladká
- - strúhanka na obaľovanie
- - olej na vysmaženie
- - zemiaky ako príloha

Postup

Kapustu očistíme a vykrojíme hlúbik, rozoberieme podľa listov, dáme variť do osolenej vody 3-5 minút, keď je kapusta skorá, tak 3 minúty. Pomocou dierkovanej naberačky vyberieme a necháme vychladnúť. Keď sú listy okolo hlubika a tvrdé trochu naklepeme. Na pracovnú dosku rozložíme kapustne listy a do stredu dáme šunku a trochu syra pomaly stočíme, aby sa listy nepotrhali. Obalíme v trojobale olej rozpálime a zvitky vysmažame do zlatista. Podávame so zemiakmi.....Dobru chuť!!!!

Tento recept nám posielala: Oľga z Richnavej

náročnosť: stredná

čas: 50

porcie: 6-8