

# Plnené kapustové listy

## Potrebuje

- - hlávková kapusta 1 ks
- - kyslá smotana 1 téglik
- - syr Karička črievko
- - ľubovoľná zelenina alebo mrazená
- - soľ, korenie
- - šunka 200 g
- - masť na vymastenie

## Postup

Menšia zelená kapusta, z ktorej vytvoríme pomocou listov 4 košíčky. Na 5 min. kapustové listy ponoríme do vriacej vody. Vytvoríme z listov košíčky, ktoré rozložíme na vymastenú zapekaciu misu. Kapsutu naplníme podľa chuti – rôzne druhy zeleniny, udeniny a syru Karička zmiešaného v kyslej smotene. Dáme zapieť na 20 min. na 180 stupňov.

---

Tento recept nám posielala: Andrea z Dobšinej

náročnosť: nízka

čas: 20 min.

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno