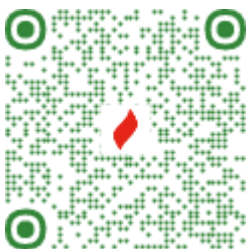




## Съставки за 5 Порции

◆ = Kotányi Produkte

Половин	Зеле
1 бр.	Лук шалот
250	Телешка кайма
3 бр.	Чери домати
50	Заквасена сметана
4 стръка	Магданоз
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Масло
1 ч.л.	◆ Къри
	◆ Пипер меланж на зърна
	◆ Морска сол



# Бурито от зелеви листа с кайма и къри

⌚ 35—45 Минути 

## Подготовка

- 1 Махнете външните листа на зелето, а останалата част бланширайте в къкреца вода за 6 минути. След това го сложете в студена вода с кубчета лед, за да се стегне.
- 2 Отделете четири листа от зелето, които ще използвате за буритото. Останалата част нарежете на ситно.

**СЪВЕТ:** Отцедете зелето от водата максимално.

- 3 Обелете и нарежете лука шалот на ситно. Запържете го в масло на тиган, докато стане златист. Добавете каймата и гответе 3 минути. Сложете нарязаното зеле, усилете котлона и гответе, докато стане готова каймата. Накрая овкусете с микса за къри, черен пипер и морска сол.
- 4 Нарежете доматиите на четвъртинки, а магданоза на ситно. Разбъркайте ги със заквасената сметана, зехтина и щипка сол.
- 5 Разпределете каймата в четирите зелеви листа. Добавете от сместа със заквасена сметана и навийте на руло.

**СЪВЕТ:** Ако останете плънка, можете да я поднесете в друго ястие, като добавите към сварен ориз.