

Sarma – plnené kapustné závitky

100–110 Min

Ingrediencie 10 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kg	Mletého mäsa (hovädzieho alebo miešaného)
2 ks	Vajec
150 g	Ryže (neuvarenej)
1 bal.	Kyslej hlávkovej kapusty
4 bal.	Pasírovaných paradajok
4	Červenej špicatej papriky
3	Cibule
	Cesnak podľa chuti (ideálne väčšie množstvo)
	Harissa
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté
	Paprika údená
	Olej

Príprava

1 Príprava mäsovej plnky:
Z hlávky kyslej kapusty postupne oddeľte jednotlivé listy a odstráňte z nich hrubé stredové žily. Cibuľu a cesnak nakrájajte nadrobno a orestujte na troche oleja dosklovita. Potom ich odložte bokom a nechajte vychladnúť. Ryžu predvarte približne do polovice a tiež nechajte vychladnúť. Do väčšej misy vložte mleté mäso, pridajte orestovanú cibuľu s cesnakom, predvarenú ryžu, vajcia a koreniny. Všetko dôkladne premiešajte, aby sa suroviny spojili.

2 Kapustné listy rozložte na pracovnú plochu. Do stredu každého listu vložte primerané množstvo mäsovej plnky a opatrne zaviňte do závitku. Pripravené kapustné závitky poukladajte do zapekacej misy vymastenej trochou oleja.

3 Príprava omáčky:
V hrnci na miernom ohni pomaly orestujte cibuľu, papriku a trochu cesnaku. Potom pridajte pasírované paradajky a nechajte približne 20 minút povariť. Omáčku následne rozmixujte dohladka a dochuťte podľa chuti.

4 Kapustné závitky v zapekacej mise zalejte pripravenou omáčkou. Misu prikryte a vložte do rúry predhriatej na 180 °C. Pečte približne 30–40 minút. Ak chcete, aby závitky získali jemne zapečený povrch, na záver odokryte misu a pečte ďalších 7–10 minút pod horným grilom.