



Kelové lístky plnené bravčovým mäsom v paradajkovej omáčke

//

### **Suroviny /5 porcií/:**

40 g masť, 40 g cibuľa, 30 g hladká múka, 100 g paradajkový pretlak, 5 ks kelové listy,

soľ, čierne mleté korenie, voda

### **Plnka:**

200 g bravčové mäso, 40 g ryža, 1 ks vajce, 10 g masť, 20 g cibuľa,

soľ, mleté čierne korenie, cesnak

### Postup:

**1.** Najprv si pripravíme plnku: Na masti osmažíme nakrájanú cibuľu, pridáme sparenú ryžu, popražíme, osolíme, zalejeme vodou a dusíme. Po udusení ju zmiešame s pomletým mäsom, čiernym korením, rozotretým cesnakom a vajcom. Takto pripravenou masou naplníme sparené kelové listy, ktoré stočíme. Potom ich uložíme do vymasteného hrnca, podlejeme vodou a udusíme do mäkka.

//

**2.** Na masti speníme nakrájanú cibuľu, osolíme, okoreníme, podlejeme vodou a dusíme. Potom pridáme paradajkový pretlak a povaríme. Nakoniec omáčku zaprášime múkou a znovu necháme chvíľu variť. Do omáčky vložíme udusené, naplnené kelové listy.