

GOLUBCE - ZELNÁ ZÁVITKY

Stáda, 20 květen 2015

Máme rádi jídla co se uvaří skoro sama, předpisy nekomplikované a snadné. Párkrát někdy po těch složitějších a sáhnou, to když výsledek je úžasný vynaložené námaze. Tady je na ukázkou jeden z těch pracných, ale výsledek - posuďte sami. Pochází z mé oblíbené knihy od Josepha Wechsberga, "The Cooking of Vienna's Empire", což ukládám "Jak se vařilo za Rakouska", z části vnované maarské kuchyni.

Ingredience:

- 1 kg kyselého zelí, ať už ze sudu nebo sterilovaného
- 1 velká hlávka zelí
- 2 PL sádla
- 1 hrnek jemně nakrájené cibule
- 1 stroupek utřeného česneku
- 1/2 kg mletého libového vepřového
- 3/4 hrnku uvařené rýže
- 2 vejce, rozlehaná
- 2 PL sladké papriky
- špetka majoránky
- lžička soli
- pepř
- 1 hrnek vody rozmíchané s 1 hrnkem rajského protlaku
- Na omáčku:
- 3 PL másla
- 2 PL mouky
-

1 hrnek zakysané smetany 30%, měla by to být creme fraiche, prostě kvalita která se varem nesrazí

Postup:

Pokud je zelí moc kyselé propláchněte ho vodou. Pak nechte vodu vykapat a vyždímejte do sucha. Ve velkém hrnci dejte vařit tolik osolené vody, aby byla hlávka zelí potopena. Do vařící se vody ponořte hlávku zelí, přikryjte a vařte 8 minut povařte. Pak ho vyndejte a nechte okapat a hlavně trochu vychladnout, aby se s ním dalo manipulovat. Sloupněte nepolámané listy, pokládejte na papírové ručníky a nechte vychladnout.

V pánvi na sádle osmažte cibuli do zlatova, přidejte česnek a ještě chvíli smažte. V míse smíchejte maso, vejce, osmaženou cibulku s česnekem, sůl, pepř, majoránku a papriku. Položte list papíkem k sobě, vnitřní stranou na něj špetku soli ze dvou lžiček směsí, přehněte zprava, zleva a pak směrem od sebe sbalte, aby to jaksi do pohromadě a nevyházelo do stran.

Na dno hrnce rozložte zelí, zbylé drobné a plámané listy z hlávky pokrájené na nudličky, na to naskládejte závitky. Zalijte směsí vody s protlakem a zvolna jednu hodinu povařte. Pak závitky vyndejte a naskládejte na mísu. V kastrolku udělejte zlatou jíšku, tu rozvařte se zakysanou smetanou a nakonec vmíchejte do zelí, jak se vařilo se závitky, a ještě nechte přejít varem 5 - 10 minut.

Pak navrstvěte na závitky, omáčkou co zbyla v hrnci a podávejte. Doporučená porce: Má se to jíst s chlebem, my taky. Kdysi byly k mání maarské konzervy s názvem "Golubce", za pouhých 5,50 Kč. Nebylo to takhle dobré, ale dalo to mnohem méně práce. Ach jo, kdeže jsou ty časy mládí.... Nad golubci chutnými se roznášnil

MICHAL