

Zelné listy plněné rýží a žampiony

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

8 ks	velké pevné listy z pekingského zelí
4 lžíce	olivový olej
200 g	lepivá rýže
200 g	žampion
1/2 l	zeleninový vývar
1/2 l	bílé víno
2 lžíce	olivový olej
2 ks	cibule
4 stroužek	česnek
	sůl
	mletý muškátový oříšek
	skořice mletá
	chilli omáčka
	celé naložené chilli papričky na ozdobu (dle chuti)



Postup přípravy

Ze zelných listů seřízneme naplocho silnější žebra a polijeme je vařící vodou se solí a octem. Listy vyndáme a necháme na sítu odkapat. V hrnci si na olivovém oleji (4 lžíce) osmahneme rýži a po chvíli (rýže nám zbělá) přidáme i pokrájené žampiony. Zalijeme trochou vývaru smíchaného s bílým vínem. Přiklopíme pokličkou a na mírném ohni uvaříme rýži do poloměkka. Při vaření přitom stále podléváme vývarem a vínem. Mezitím si na pánvičce na olivovém oleji (2 lžíce) osmahneme pokrájenou cibuli, ke které po chvíli přidáme i česnek a také jej krátce osmahneme. Vhodíme do uvařené rýže a zamícháme. Ochutíme solí, troškou mletého muškátového oříšku a mleté skořice a opět promícháme. Vzniklou rýžovou směs rozdělíme na připravené zelné listy, zabalíme, podle potřeby převážeme nití a uložíme do pekáčku. Podlijeme trochou vody a ve vyhřáté troubě (na 180 stupňů Celsia) pečeme zhruba 20 minut. Servírujeme pokapané chilli omáčkou a podle chutí i s naloženými chilli papričkami. Podáváme buď samotné nebo jako přílohu k masu.