

# Vinné listy



Sběr vinných listů je nejlepší v září, kdy mají mít nejvíc vitamínů, ale zase už v této době mají tužší řapíky. Sklízet se tedy vlastně mohou kdykoliv, kdy jsou na keři.

Pro uskladnění na zimu u listů ustříhne se řapík (stopku), listy očistí vlhkým ubrouskem a naskládá se zhruba po 15 kusech na sebe. Stočí se do ruličky a zabalí se do potravinové fólie. Hotové ruličky ukládá se do mrazáku v mikrotenovém pytlíku nebo v dóze. Po rozmražení se mohou listy rovnou používat, nebo se může kvůli zjemnění povařit ve vodě s trochou soli a octa.

Použití - například na [vinné rolky](#).

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/vinne\\_listy](https://kucharka.cesty.in/vinne_listy)

Last update: **2024/07/20 19:31**

