

Vinné rolky

Nastříháme **vinné listy** (mladší jsou lepší, ale lze použít i starší), vystříhneme řapík s žilnatinou a dáme vařit do osolené vody s octem (nálev může být i kyselejší). Vaříme asi 10 min. do mírného zhnědnutí.

Připravíme **masovou směs**: mleté maso, vajíčko, zaprášíme hrubou moukou nebo strouhankou. Na dochucení máme volné pole působnosti - nakrájenou cibuli, česnek, majoránku, oregano, sůl, podravku...

Uděláme masové bobky, které zabalíme do listu. Vymastíme pekáček (sádlem, Herou...) a rolky na sebe těsně naskládáme. Pečeme zhruba 3/4 hodiny na 180°C.





Vinné listy můžeme i skladovat přes zimu.

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

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/vinne_rolky

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

