

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

# Kapustové listy plněné mletým masem s rajčatovou omáčkou

**Kapustové listy**

6–8 listů kapusty  
800 g vepřového mletého masa  
200 g slaniny  
3 stroužky česneku  
1 cibule  
2 vejce  
50 g strouhanky  
sůl a čerstvě mletý pepř

**Salát**

600 g drčených konzervovaných rajčat  
1 lžička krupicového cukru  
špetka soli a pepře

1. Listy kapusty omyjte a vložte do vroucí jemně osolené vody. Po 2 minutách je vyjměte, zchladte ve studené vodě a nechte okapat.

2. Pokud nemáte připravenou rajčatovou omáčku, můžete ji případně nahradit konzervovanými rajčaty, ty osolte, opepřete, podle chuti osladte a rozmixujte. Polovinu směsi vlijte na dno zapékačí formy.

3. Mleté maso dejte do mísy, slaninu nakrájejte na drobné kostičky a přisypte k masu. Česnek oloupejte, nasekejte najemno nebo prolisujte. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Obojí vmíchejte k masu. Směs osolte, opepřete, přidejte vejce a důkladně promíchejte. Nakonec přidejte strouhanku, znovu důkladně promíchejte a nechte směs chvíli odstát, aby strouhanka vstřebala vlhkost.

4. Masovou směs rozdělte na šest nebo osm dílů a zabalte je do kapustových listů. Plněné listy vyskládejte vedle sebe do zapékačí formy. Přilijte zbylou rajčatovou omáčku, formu zakryjte alobalem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut.

5. Nakonec alobal stáhněte a nechte závitky ještě dalších 10 minut dopéct.

DESERT • 4 PORCE

# Palačinky Crêpes Suzette

**Těsto**

Těsto  
250 ml polotučného mléka  
2 vejce  
špetka soli  
140 g hladké mouky  
zhruba 100 g másla na smažení

**Omáčka**

2 pomeranče  
100 g másla  
100 g třtinového cukru  
2 lžice pomerančového likéru

1. V mléce rozšlehejte metličkou vejce, osolte a vmíchejte mouku tak, aby vzniklo hladké těsto. Nechte jej nejméně 20 minut odstát.

2. Mezitím připravte omáčku. Pomeranče omyjte horkou vodou, osušte a oloupejte. Kůru nakrájejte na nudličky, šťávu vymačkejte. V pánvičce rozehřejte máslo, zasypte cukrem a míchejte, až se rozpustí a vznikne karamel. Zalijte pomerančovou šťávou, přidejte kůru a povařte zhruba 5 minut. Vlijte pomerančový likér a vypněte plotýnku.

3. V jiné pánvi rozehřejte trochu másla. Těsto promíchejte naběračkou a jednu vlijte do pánve, rozprostřete je po celé ploše, opékejte na středním stupni zhruba 1–2 minuty, obraťte a opečte i z druhé strany dozlatova. Hotové palačinky skládejte na sebe na talíř a zakryjte je pokličkou, aby nevychladly.

4. Palačinky postupně namočte do pomerančové omáčky, složte do trojúhelníku, položte na talíř a na závěr zalijte ještě zbylou omáčkou.