

ULÍTLÍ HOLUBI

Máte rádi zelné závitky, kterým se také říká holubce nebo i golubce? Toto jídlo pochází ze židovské tradiční kuchyně, ale mnohé národy od Bratislavy na východ si holubce přisvojily a také vylepšily, jak libo. Osobně mám ráda zelné závitky v restauraci Řek Zorba v Praze, ale jsou tam děsivě drahé a porce je maličká, takže se spíš podobá holoubátku než dospělému hřivnáči.

Bažení po holubcích u mne vytanulo s prodejem mladého bílého zelí na farmářském trhu. Koupila jsem hlávkou, mleté maso i žampiony, uvařila rýži a vše připravila, jak to najdete třeba v internetových kuchařkách.

Co tam ale nikde nepíší, že potřebujete režné nitě, slušné vidění a ruce, který nejsou volšový. Tedy potřebujeme být zručné. A to já nejsem.

Holubce jsem sice nakonec udusila, tedy rozumějte mi správně – v dobré omáčce, kterou jsem musela trochu upravit, aby nepřipomínala polévku. Přidala jsem do ní rozmíchaný bramborový škrob, trochu kečupu a zakysanou smetanu. Toť rada pro ty, kteří to chtějí risknout.

V závěru jsem měla plný kastrol holubců, půl kastrolu omáčky se zelím a žampiony a strašně zapráskanou kuchyň, kterou teď budu muset uklidit. Kromě toho kastrolu mám holubce, vlastně jejich rezidua –po celé kuchyni. Byli totiž příliš pohybliví...

Ulítlí holubi podle Delicie

Suroviny

½/2 kg hlávkového zelí nadrobno nožem nakrájeného, nikoliv nastrohaného

- 1 velká cibule
- 1 polní paprika
- ½ kg mletého masa – mix, krůta nebo jen vepřové
- 3 stroužky česneku
- drcený kmín, pepř, čubrica
- bazalka, tymián, rozmarýn (když není čubrica)
- 2 dl rajského protlaku
- čerstvé houby, žampiony nebo namočené sušené houby
- 1 PL Solamylu rozmíchaného v troše studené vody
- sůl
- sádlo nebo olej
- slanina nebo špek podle chuti

Příprava

Zpěníme cibuli, můžeme přidat proužky slaniny nebo kostičky špeku, když je sklovitá, přidáme nakrájenou papriku, mleté maso a stále je mícháme, aby neudělalo velké hroudy. Po chvílce, přidáme houby a dohromady vše restujeme s kořením. Nakonec přidáme nakrájené zelí a také restujeme a stále mícháme.

Směs potom podlijeme vývarem nebo vodou tak, aby byla ve vodě do půlky ponořená. Zakryjeme a dusíme v troubě při 180 stupních 15 minut. Je to lepší než dusit na sporáku.

Kastrol opět postavíme na sporák, přidáme kečup, rozmačkaný česnek a promícháme. Pokud se nám směs zdá příliš řídká, přidáme Solamyl a prohřejeme do mírného varu, po 5 minutách odstavíme.

Hotové jídlo můžeme smíchat s vařenou rýží, pohankou případně s těstovinami. Nechcete-li mít vše společně v jednom hrnci, můžete podávat přílohu zvlášť.

Na talíři ozdobíme čerstvou bazalkou nebo petrželkou.

D.N.