

ZELNÝ DORT



Suroviny:

- 500 g hlávkového zelí
- 60 g **Mevalia Burger Mix**
- 20 ml oleje
- 200 g **Mevalia Rice**
- 300 g krájených loupaných rajčat
- 20 g rajského protlaku
- 50 g cibule
- 2 ks česneku
- 20 g vepřového sádla
- 100 g veganského sýra
- tymián, oregano, bazalka, pepř, sůl

Postup:

1. Hlávku zelí rozdělíme na jednotlivé listy a omyjeme. Poté listy krátce povaříme v osolené vodě. Až listy změkknou vytáhneme je z vody a necháme vystydnout.
2. Mezitím si připravíme směs z **Mevalia Burger Mixu**, tak aby nám vznikly hručky alá mleté maso.
3. Na jemno nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na vepřovém sádle. Přidáme hručky z **Mevalia Burger Mixu** a chvíli smažíme ze všech stran.
4. Přidáme lisovaný česnek, rajský protlak, krájená rajčata, sůl, pepř, koření a uvařenou NB rýži **Mevalia Rice**. Vše důkladně promícháme.
5. Dortovou formu vymažeme tukem a vyložíme listy hlávkového zelí.
6. Na zelí naneseme vrstvu náplně a posypeme nastrouhaným veganským sýrem.
7. Postup opakujeme a poslední vrstvou jsou zelné listy.
8. Dort dáme zapékat do předehřáté trouby na cca 35 minut.
9. Po upečení vyklopíme dort z formy a můžeme podávat.