



Рулца от савойско зеле с пълнеж от леща


4 порции

СЪСТАВКИ

1 голяма глава савойско зеле
300 г леща
150 г гъби
150 г сварено цвекло
3 глави лук шалот
2 скилидки чесън
200 мл **crème fraîche** или веган
crème fraîche
1 връзка магданоз
2 с. л. **семена от кимион**
2 с.л. бял балсамов оцет
1 ч. л. захар
сол
пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Ситно нарежете шалота, гъбите, цвеклото (като запазете соковете на цвеклото) и чесъна. Изплакнете зелевите листа и отстранете централните удебелени части. Леко задушете лука и чесъна. В същото време оставете лещата да къкри за около 30 минути до омекване и бланширайте зелето.

Щом шалота придобие златисто-жълт цвят, добавете гъбите и цвеклото. След около 10 минути добавете нарязания магданоз. Смесете лещата и зеленчуците старателно и отстранете от котлона.

Напълнете охладените зелеви листа със сместа от леща и зеленчуци и поставете в средно голяма тава за фурна. Печете на 180°C с високоинтензивна добавена пара на ниво на рафта 2 за около 20 минути.

Разбъркайте сока от цвеклото в crème fraîche и използвайте сместа за заливка на руладините от савойско зеле. По желание гарнирайте с останалия пълнеж.