

## Tápióbicskei töltött káposzta



### Hozzávalók:

15 dkg rizs, 2 nagy vöröshagyma, 1 púpozott evőkanálnyi zsír, 50 dkg füstölt sertéscomb, 50 dkg sertéscomb, fél evőkanál só (ez el is maradhat, ha a füstölt hús sós lenne!), 4-5 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 púpozott

kiskanál jóféle pirospaprika, 2 tojás, 1 dl abalé vagy csontleves (víz is lehet)

a töltéshez:

20 savanyúkáposzta-level

a főzéshez:

csontleves vagy abalé

a bundázáshoz:

10 evőkanál finomliszt, 4 tojás, 12 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

1 csokor kapor, 1 nagy pohár (850 gramm) tejföl

1. A rizst félpuhára főzzük, hűlni hagyjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, a megforrósított zsíron üvegesre sütjük, hűlni hagyjuk. A kétféle húst ledaráljuk. Az így előkészített hozzávalókat összekeverjük, az elkapart fokhagymával, a borssal és a pirospaprikával fűszerezzük, kissé megsózzuk, de az is lehet, hogy nem kell sózni, mert elég sót ad a füstölt hús!. A tojásokat és 1 deci apalevet beledolgozzuk.

2. A káposztalevelek vastag erét kivágjuk (elvékonyítjuk), majd az ízes húsos masszával megtöltjük, két végét a batyuba gyűrögetjük. Olyanok legyenek mint amelyet a hagyományos töltött káposztához szokás készíteni, de semmiesetre sem túl nagyok.
3. Ezután forrásban lévő csontlevesben vagy balében kb. 45 perc alatt puhára főzzük, lecsöpögtetjük, hűlni hagyjuk, lecsöpögtetjük.
4. Végül a lisztben, a felvert tojásban meg a zsemlemorzsában megforgatva bundázzuk (a tojásban és a morzsában akár duplán is), és bő, forró olajban 6-8 perc alatt ropogós pirosasra sütjük. Jól lecsöpögtetjük. Fölaprított kaporral fűszerezett tejföllel meglocsolva tálaljuk. Nagyon mutatós, ha rézsút félbevágjuk, amikor a tányérokra kerül.

10 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 668 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.