



### Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 8 evőkanál olaj, 1 kiskanál kristálycukor, 2 dl (20 dkg) fényezetlen rizs, só, fél fej vöröshagyma, 60 dkg pulykacombfilé (sertéscomb vagy lapocka is lehet), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 4 főtt tojás, 25 dkg főtt füstölt pulykacomb (főtt füstölt tarja is lehet), 6-8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 5 dl tejföl

1. Ha a savanyú káposztát túl savanyúnak találnánk, kissé kimossuk. Egy lábasban az olaj felét kissé megforrósítjuk, a káposztát beledobjuk. A cukorral ízesítjük, majd lefödve, kis lángon kb. 40 perc alatt szinte teljesen puhára pároljuk, közben többször megkeverjük.
2. Az átválogatott rizst 4 deci forrásban lévő, 1 mokkáskanál sóval ízesített vízbe szórjuk. Lefödve, kis lángon addig pároljuk, míg a leve el nem fő. Ekkor a tűzről lehúzzuk, a fedele alá egy duplán hajtogatott konyharuhát teszünk, és a rizst így, a saját gőzében hagyjuk teljesen megpuhulni. (Mégfőzhetjük a szárasztésztahoz hasonlóan bő, sózott vízben is.)
3. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a maradék olajon megfonnyasztjuk. A ledarált pulykahúst rádobjuk, kevergetve megpirítjuk. 1 kiskanál sóval ízesítjük, a borssal és a pirospaprikával fűszerezzük. A főtt tojást karikákra, a füstölt húst vékony csíkokra vágjuk.
4. A szalonnaszeleteket egy tűzálló tál aljára terítjük. A káposzta egyharmadát egyenletesen ráhalmozzuk. Egy kevés tejföllel meglocsoljuk, majd a tojáskarikákat és a füstölt húst rárétegezzük. Tejföllel ismét meglocsoljuk, amire egyharmadnyi káposzta kerül. A fűszeres darált húst a puharizzsal összekeverjük, a káposztára simítjuk. Ismét tejföl következik, a maradék káposztával befedjük, végül a maradék tejföllel megkengetjük. Közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) bő 1 órán át sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 831 kcal • fehérje: 44,8 gramm • zsír: 56,6 gramm • szénhidrát: 35,5 gramm • rost: 5,8 gramm • koleszterin: 246 milligramm