



12 közepes nagyságú savanyúkáposzta levél, 1,5 kg savanyú káposzta, 1 nagyobb vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 kiskanál pirospaprika, fél kiskanál őrölt fekete bors, 2 kis pohár (2×150 gramm) tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt, só a töltelékhez:

15 dkg rizs, só, 15 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál olaj, 1 kisebb vöröshagyma, 20 dkg sertésmáj, 50 dkg sertéslapocka vagy comb, 10 dkg főtt füstöt tarja, 1 nagy gerezd fokhagyma, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna, 1

kiskanál pirospaprika, 3 tojás a díszítéshez:

1-2 dl tejföl, 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál pirospaprika

1. Először a töltelékét készítjük el. Ehhez a rizst megmossuk, lecsöpögtetjük, majd egy kis lábasba, 2 deci forrásban lévő vízbe szórjuk. Kissé megsózzuk, lefödve, kis lángon pár percig főzzük, majd a tűzről levéve fedő alatt duzzadni hagyjuk. (Mégfőzhetjük a szárasztáshoz hasonlóan bő vízben is.)
2. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, zsíráját az olajjal rásegítve kisütjük, majd a pörccöt kiemeljük belőle. A hagymát megtisztítjuk, nagyon finomra vágjuk, a szalonna visszamaradó zsírában megfonnyasztjuk. A félcentis darabokra vágott májat hozzáadjuk, keverve-rázogatva 1-2 percig pirítjuk.
3. A sertéshúst a főtt füstölt tarjával együtt ledaráljuk, majd hozzáadjuk a kihűlt félpuha rizst, a hagymás májat és a szalonnapörccöt. Kb. 1 kiskanál sóval ízesítjük, a zúzott fokhagymával, a borssal, a majoránnával és a pirospaprikával fűszerezzük, a tojásokkal összedolgozzuk.
4. A káposztalevelek közepén van egy vastag ér, ami nem engedi a göngyölgetést; ezért ezt elvékonyítjuk (sebaj, legalább van mit rágcsálni, amíg elkészül az ebéd). A rizses húsos masszából egy kisebb halmot teszünk a levelek közepére, kétoldról ráhajtjuk a levelet, majd feltekerjük és batyuba gyűrögetjük. Akkor jó, ha szép, henger alakú töltelékek lesznek belőle.
5. A savanyú káposztát megkóstoljuk, és ha túl sósnak vagy savanyúnak találnánk, kissé kimossuk, majd néhány vágással fölaprítjuk, és a háromnegyedét egy nagyobb lábasban szétterítjük. A töltelékeket rárakjuk, majd a maradék apró- káposztával befedjük.

6. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és a megforrósított olajon megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd azonnal egy pohár vízzel fölöntjük, nehogy a paprika megégjen. A káposztára öntjük, annyi - kb. 8 deci -vizet öntünk még alá, hogy a töltelékek magasságáig érjen. Nagy lángon fölforraljuk, majd leföldjük, és kis lángon kb. 1 óra 20 perc alatt puhára főzzük.

7. Ekkor a töltelékeket óvatosan kiszedjük egy tálra. A visszamaradó káposztát a borssal fűszerezük, levét a tejfölben simára kevert liszttel sűrítjük, pár percig forraljuk. ha kell utána sózzuk.

8. Tálaláskor az aprókáposzta kerül alulra, amire rárakjuk a töltelékét. Ezt tejföllel meglocsoljuk, végül pár csepp paprikás olajjal (pofával) díszítjük. Utóbbi úgy készül, hogy az olajat kissé megforrósítjuk, majd a tűzről levéve a pirospaprikát belekeverjük.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 903 kcal • fehérje: 36,9 gramm • zsír: 66,4 gramm • szénhidrát: 38,9 gramm • rost: 7,6 gramm • koleszterin: 377 milligramm