



1 kg savanyú káposztát megfőzünk vagy lábasban, forró zsírban kevés cukorral puhára pároljuk. 20 dkg rizst húslében megpárolunk s összekeverünk egészen apróra vagdalt sült disznóhússal. 3-4 tojást keményre főzünk, megtisztítjuk és karikára vágjuk. ha mindez készen van, tűzálló edényt kikenünk zsírral, lerakunk egy sor káposztát, tetejére teszünk pár tojáskarikát, kevés hosszúkás darabokra vágott füstölt szalonnát, karikára szelt főtt, füstölt kolbászt. kisebb kockákra vágott pörköltnek elkészített disznóhúst és meglocsoljuk tejjel. Most azután egy sor párolt rizs következik, tetején ugyancsak tojással, szalonnával, kolbásszal, pörkölt

disznóhússal, tejjel; ezek után újra a káposztára kerül a sor és így tovább, míg az edény megtelik. legfelül káposzta legyen, bőven megöntözve tejjel. Sütőbe téve jól átsütjük, és tetejére rakott, frissen sült karmonádiszeletekkel tálaljuk. Az egész készítési idő - mindenesetre - körülbelül 90-105 perc.

Jó tanácsok

- A pörköltnek elkészített disznócomb 1 kg legyen (a fele marhapacsnit is lehet), a füstölt kolbász 30-40 dkg.
- Fontos, hogy az egyes rétegek vékonyak legyenek, s a kellékeket jól osszuk el. A sózással óvatosan bánjunk, minthogy a kellékek egy része magában is sós.

Jó tudni

Magyar Elek alias Ínyesmester (Budapest, 1875. augusztus 14. - Budapest, 1947. május 16.) újságíró, gasztronómiai szakíró. 1901-től a Magyarország című lap munkatársa, majd 1917-től felelős szerkesztője volt. Sokféle cikket írt: a régi Budapestről szóló tárcákat, politikai cikkeket, színházi és képzőművészeti kritikákat, sport- és lóversenytudósításokat. A Pesti Naplóban inkognitóban, Ínyesmester álnéven évekig vezette a Fejezetek az ínyesmesterség köréből című gasztronómiai rovatot, minden vasárnap egy teljes oldalon jelentek meg a konyhaművészettel foglalkozó írásai. Ezekből kerekedett az Ínyesmester szakácskönyve, mely a honi gasztronómiai iradalom máig egyik legismertebb kötete.