



**Hozzávalók:**

10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 3 vöröshagyma (25 dkg), 20 dkg füstölt tarja, 20 dkg füstölt csülök, 1,5 kg kicsontozott bőrös sertéscsülök, 2 evőkanál jóféle pirospaprika, kb. 1 kiskanál só, 1 csapott kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, 1 evőkanál Édes Anna vagy csemege Piros Arany, 5 gerezd fokhagyma vagy 1 evőkanál fokhagymakrém, 2,5 kg savanyú káposzta, 25 dkg házi füstölt kolbász, 35-35 dkg konzerv fehér- és

**vörösbab**

a töltelékhez: 10 nagy savanyúkáposzta-level, 70 dkg darált sertéshús, 10 dkg füstölt tarja, 10 dkg füstölt csülök, 1 tojás, 6 evőkanál rizs, 15-15 dkg konzerv fehér- és vörösbab, 1 kiskanál só, 1 közepes vöröshagyma és 3 gerezd fokhagyma vagy 1-1 kiskanál vöröshagymakrém és fokhagymakrém, fél kiskanál kapor, 1 kiskanál borsika, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 csapott kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany

1. Először egy jó kis házi csülökpörköltalapot készítünk. Ehhez az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, az olajat is hozzáadva egy nagy lábasban vagy bográcsban kisütjük. Megfuttatjuk benne a finomra vágott vöröshagymát. Közepes (2 centis) kockákra vágjuk a füstölt tarját és füstölt csülköt, a hagymához keverjük. A sertéscsülköt bőröstől 2-2,5 centis kockákra vágjuk, szintén az előzőekhez keverjük. Többször megkeverve pirítjuk-pároljuk 10 percig, azután a tűzről leemeljük, és a pirospaprikával fűszerezzük. 5 deci vizet öntünk rá, visszatesszük a tűzre. Megsózzuk, az Erős Pistával, az Édes Annával és a zúzott fokhagymával ízesítjük. Ha a leve forr, lefedjük, majd kis lángon pároljuk, míg elkészítjük a töltött káposztát.

2. A savanyú káposztát megkóstoljuk, ha túl savanyú vagy túl sós, egy kicsit átmoszuk. A káposztalevelek közepén lévő vastag erezet kivágjuk vagy elvékonyítjuk, mert csak így lehet majd tölteni. A darált húst az apró kockákra vágott füstölt tarjával és csülökkel, a tojással, a jól megmosott nyers rizzsel és a kétféle lecsöpögtetett konzervbabbal (fehérrel és vörössel) összedolgozzuk. Nagyon finomra vágott vöröshagymával és fokhagymával, egy kevés fölaprított kaporral és annál több borsikával meg a pirospaprikával fűszerezzük, az Erős Pistával tüzesítjük. Sózni csak nagyon enyhén kell (kb. 1 csapott kiskanálnyival), hisz a füstölt húsok is sósak. Ezt a finom, fűszeres, babos húsos masszát a szokott módon a

káposztalevelekbe töltjük, végeit a batyuba gyűrögetjük, nyomkodjuk.

3. A töltött káposztákat az immár majdnem félpuha csülökre rakjuk, a lehéjazott kolbászt rákarikázzuk, az apró savanyú káposztával az egészet befedjük. Annyi, kb. 2 liter vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje. Amikor a leve ismét forni kezd, az ételt letakarjuk, és kis lángon kb. 1,5 óra alatt puhára főzzük. Közben a lábast vagy bográcsot többször megrázzuk, hogy az étel egyenletesen főjön.

4. Amikor minden megpuhult, a kétféle (fehér és vörös) konzervbabot lecsöpögtetve hozzáadjuk, és csak óvatosan keverünk bele, nehogy összetörjön. Pár percig főzzük, ha kell utánafűszerezünk, végül úgy tálaljuk, hogy minden tányérba egyformán kerüljön a babból, a töltelékből és a kolbászból.

10 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 1281 kcal