



Hozzávalók:

40-50 dkg savanyú káposzta, 3-4 evőkanál olaj vagy 2 evőkanál zsír, jó 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 30-40 dkg főtt füstölt csülök, 1 kg (tisztítva 80 dkg) főzni való lisztes fajtájú burgonya, 2 tojás, bő 2 kiskanál só, kb. 40 dkg finomliszt

1. A káposztát megkóstoljuk, és ha túl sósnak vagy savanyúnak találnánk, kissé átmoszuk. Teljesen lecsöpögtetve néhány vágással rövidebbre aprítjuk. Az olajat egy közepes nagyságú lábasban megforrósítjuk (a zsírt fölolvastjuk), a káposztát rárakjuk. Közepes lángon, többször megkeverve addig pirítjuk, pároljuk, míg megpuhul. Ez kb. fél óra, a vége felé megborsozzuk, ha kell megsózzuk. Előfordulhat, hogy közben néhány evőkanálnyi vizet is kell önteni rá, nehogy odakapjon, de a végére mindenképpen hagyjuk hogy zsírjára süljön, ne legyen leveses.
2. A puha csülköt 2 centis kockákra vágjuk, a káposztához adjuk, és nagy lángon kb. 5 percig pirítjuk.
3. Amíg a káposzta pirul, a burgonyát megtisztítjuk és finomra reszeljük (a reszelő azon oldalán, ahol a sajtot is reszeljük). A tojást hozzáadjuk, a fele sót beleszórjuk, majd annyi liszttel dolgozzuk össze, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk.
4. Megvizezett vágódeszkáról ugyancsak vízbe mártott késsel (lehet a kés fokával) bő, sózott, gyöngyöző forrású vízbe kis galuskákat szaggatunk belőle. A hagyományosnál nagyobb lyukű galuskaszaggatóval is szaggathatjuk, de hagyományossal nem célszerű, mert túl apró, morzsalékos lesz. Kb. 10 percig főzzük, azután leszűrjük, és a csülkös káposztával összeforgatjuk. Akár egy serpenyőben, akár sütőben néhány percig piríthatjuk, így az íze jobban összeérik.

Jó tanács

- Szokás a tésztáját tojás nélkül is készíteni.

- Ismert változata, amikor nem főtt, hanem nyers füstölt csülökkel készítjük. Ebben az esetben a csülköt 1,5 centis kockákra vágjuk, és 1 púpozott evőkanál zsíron, lefödve pirítgatjuk, míg szinte teljesen meg nem puhul. Ekkor adjuk hozzá a savanyú káposztát, megborsozzuk, és együtt pirítjuk, pároljuk készre.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 612 kcal