

Töporlyús, savanyú káposztás dödölle - készítette Prikryl József  
mesterszakács



Hozzávalók:

80 dkg lisztes fajtájú burgonya, só, 30 dkg liszt, 8 dkg sertészsír, 1 kis fej vöröshagyma, 10 dkg sertéstöporlyú, 25 dkg savanyú káposzta, 1 dl száraz fehérbor, őrölt fekete bors, 2,5 dl tejföl

1. A hámozott, megmosott burgonyát közel azonos nagyságú karikára vágjuk, és egy nagyobb fazékban annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen ellepje, sóval ízesítjük. Ha puha, még forrón, burgonyatörővel a saját levében összetörjük.
2. Alacsony hőfokra állítjuk tűzhelyünket. A masszába öntjük a lisztet, fakanállal jól elkeverjük, szinte dagasztjuk, amíg a lisztet a burgonyás massa mind felveszi. Kissé hagyjuk hűlni. Olvasztott zsírba mártogatott evőkanállal kiszaggatjuk.
3. Egy lábasban a vékonyra szeletelt vöröshagymát egy kevés zsíron lepirítjuk, rátesszük a töporlyút és a megvágott, kimosott, kinyomkodott savanyú káposztát. Ráöntjük a fehérbort, őrölt fekete borsal fűszerezzük. Fedő alatt, kis lángon, gyakran kavargatva a káposztát 20-25 perc alatt puhára pároljuk.
4. Egy nagyobb serpenyőben zsírt forrósítunk, erre tesszük a kiszaggatott dödöllét, aminek mindkét oldalát szép pirosra pirítjuk.
5. Végül összeforgatjuk a töporlyús káposztával, hőálló tálba tesszük, tetejét meglocsoljuk tejföllel, és előmelegített sütőben 180 C°-on 8-10 perc alatt összesütjük.

5-6 főre

Töpörtyús, savanyú káposztás dödölle - készítette Prikryl József  
mesterszakács

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 692 kcal