



Hozzávalók:

2 csomag (4 lapos) réteslap, 4-5 evőkanál olaj, 2-3 evőkanál zsemlemorzsza
a töltelékhez:

1,6 kg fejes káposzta, 1 vöröshagyma, 4 evőkanál kristálycukor, 6-7 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál só, 1 kiskanál őrölt fekete bors

1. A káposztát kettéhasítjuk. Külső leveleit lefejtjük, torzsáját kimetesszük. Megmossuk, azután az almához hasonlóan lereszeljük. (Készülhet úgy is, hogy vékonyan felszeleteljük.)
2. A hagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, majd vékonyan félkarikákra szeljük. A cukrot egy lábasban, az olajon világosra karamellizáljuk, a hagymát rádobjuk, és még kb. 1 percig sütjük. Akkor jó, ha a cukor aranysárgára pirult, a hagyma pedig megfonnyadt. A káposztát rászórjuk, megsózzuk, megborsozzuk, majd anélkül, hogy lefednénk, szorgalmasan kevergetve kb. 30 percig pároljuk. Ha a káposztát nem reszeltük, hanem vékonyra szeleteltük, még 6-8 percet számítsunk
3. Egy tiszta konyharuhát megnedvesítünk, kicsavarjuk, az asztalra terítjük. Egy réteslapot ráfektetünk. Egy kevés olajjal megkenjük, zsemlemorzsával meghintjük. Még három réteslapot rétegezzük rá úgy, hogy közüket olajjal megkenjük, morzsával megszórjuk.
4. A felső lap felénk eső oldalára egy csíkban valamivel több morzsát - 1 evőkanálnyi - szórunk, erre kerül a töltelék fele. Készülhet úgy is, hogy a töltelék nem egy csíkban halmozzuk rá, hanem szétterítjük az egész felületén. A konyharuha segítségével föltekercsük - előtte a réteslap mindkét oldalából egy kicsit a közepe felé fölhajtunk, hogy sütés közben ne nyíljon szét -, majd kiolajozott tepsibe fektetjük. Ugyanígy készítjük el a másik rúd rétest

is.

5. Tetejüket olajjal vékonyan megkenjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél valamivel nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percig sütjük. Egy rúd rétesből 8 szeletet vághatunk.

2-2 rúdhoz (16 szelethez)

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 138 kcal