Hozzávalók:
10 dkg savanyú káposzta, 4 evőkanál (8 dkg) rizs, só, 40 dkg főtt, füstölt, kicsontozott csülökhús (lehet főtt füstölt tarja vagy éppen a főtt húsvéti sonka maradéka is), 1 dl tejföl, 2 tojás, 1 csokor kapor, fél kiskanál borsikafű (csombor), 1 csomag réteslap (4 lapos), 5-6 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa
a mártáshoz:
6-8 dkg füstölt szalonna, 1,5 evőkanál sertészsír, 1 közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 kiskanáltó, 1 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt, fél csokor kapor, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany

1. A savanyú káposztát kissé fölaprítjuk, lábasba szórjuk, és ráöntünk 4 deci vizet. A megmosott, átválogatott rizst hozzáadjuk, fél kiskanál sóval ízesítjük, majd lefödve, kis lángon 20 percig főzzük, ezalatt mindkettő megpuhul. Ezután leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, Hűlni hagyjuk.
2. Közben a mártáshoz a szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasban, a zsírt hozzáadva kevergetve kisütjük, majd a fölaprított vöröshagymát rádobjuk. 6-7 perc alatt aranysárgára pirítjuk, a zúzott fokhagymát hozzáadjuk. Rövid pirítás után a tűzről lehúzva a pirospaprikával meghintjük, 6 deci vízzel fölöntjük, a köménnyel fűszerezzük. 1 kiskanálnyi sót szórunk bele. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, lefedjük, így főzzük, amíg a rétes be nem kerül a sütőbe.
3. A kihűlt, lecsöpögtetett káposztás rizst az 1 centis kockákra vágott főtt hússal, a tejföllel

meg a tojásokkal összedolgozzuk. A fölaprított kaporral és a borsikával fűszerezzük, megsózzuk.
4. A réteslapokat egy nedves konyharuhán egymásra fektetjük úgy, hogy közüket egy kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk, és morzsával is megszórjuk. Utóbbiból a felső lapra (a töltelék alá) valamivel több kerüljön. A húsos keveréket vastag csíkban a felénk eső oldalára halmozzuk, a tésztát föltekerjük, és kivajazott tepsibe tesszük. A maradék olvasztott vajjal megkenjük, előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) kb. 30 percig sütjük.
4. Amíg sül, befejezzük a mártást. A tejföllel meg a tejszínnel a lisztet hozzáadva habarást keverünk. Egy keveset a forró pörköltéből belemerünk, így öntjük a többihez. 2-3 percig forraljuk, átszűrjük (ez el is maradhat), végül fölaprított kaporral fűszerezzük, a csípős Piros Arannyal “tüzesítjük”.
5. A forró rétest 8-10 percig pihentetjük, 8 szeletre vágjuk, kettesével tányérra rakjuk, és a paprikás mártással körülöntjük.

Jó tanács
– Idényben a mártásba 1-1 apróra vágott paprikát meg paradicsomot is belefőzhetünk.

4 főre
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc
Egy adag: 3478 kJ/832 kcal • 28,2 g fehérje • 60,1 g zsír • 44,4 g szénhidrát • 1,7 g rost • 422 mg koleszterin
A recept elkészítése IDE KATTINTVA a YouTube-on is megtekinthető.