



Hozzávalók:

10 dkg savanyú káposzta, 4 evőkanál rizs, 40 dkg főtt, füstölt, kicsontozott csülökhús, 1 dl tejföl, 2 tojás, 1 csokor kapor, 1 mokkáskanál só, 1 csomag réteslap (4 lapos), 5-6 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a mártáshoz:

5 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 1 kisebb vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, késhegynyi őrölt kömény, 1 kiskanál ételízesítő por, 1 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 1 púpozott evőkanál finomliszt, fél csokor kapor

1. A savanyú káposztát kissé fölaprítjuk, egy lábasba szórjuk, és ráöntünk 4 deci vizet. A megmosott, átválogatott rizst hozzáadjuk, majd lefödve, kis lángon 20 percig főzzük, ezalatt mindkettő megpuhul. Ezután leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, majd amikor kihűlt, a közepes kockákra vágott főtt hússal, a tejföllel meg a tojásokkal összedolgozzuk. A fölaprított kaporral fűszerezzük, megsózzuk.

2. 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.

3. A maradék olvasztott vajjal megkenjük, előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük.

4. Amíg készül, megfőzzük a mártást. Ehhez a szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasban, az olajon kevergetve kisütjük, majd a fölaprított vöröshagymát meg a zúzott fokhagymát is

rádobjuk. Rövid pirítás után a tűzről lehúзва a pirospaprikával meghintjük, 4 deci vízzel fölöntjük, a köménnyel meg az ételízesítővel fűszerezzük. Néhány percnyi forralás után a tejföllel meg a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük, 2-3 percig forraljuk, átszűrjük, végül fölaprított kaporral fűszerezzük.

5. A forró rétest 8 szeletre vágjuk, kettesével tányérra rakjuk, és a paprikás mártással körülöntjük.

Jó tanács

- Más főtt, füstölt hús, például maradék húsvéti sonka, tarja is jó hozzá.
- 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 • 382 mg koleszterin