

Mama töltött káposztája - készített a Zöldfülűek csapata (Csömör)



Hozzávalók:

1 közepes fej vöröshagyma, 1 púpozott evőkanál serészsír, 6 ujjnyi vastag szelet húsos császárszalonna, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, só, őrölt fekete bors, 6 szelet, egyenként kb. 12 dekás sertéstarja, 1,5 kg savanyú káposzta, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy 1 mokkáskanál Erős Pista, 2-3 babérlevél, 1 szál (kb. 20 dkg) szeletelhető házi kolbász

a töltött káposztához:

20 dkg rizs, só, 60 dkg darált sertéstartja és comb vegyesen, 1 tojás, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál

majoránna, 6 darab tenyérnyi nagyságú savanyúkáposzta-level

a tálaláshoz:

tejföl

1. A bográcsolást megelőző este előkészítjük a töltött káposztát. Kb. 2 decinyi vizet fölforralunk. A megmosott rizst beleszórjuk, kissé megsózzuk, és lefedve félpuhára főzzük, de megfőzhetjük a tésztához hasonlóan bő vízben is. Hűlni hagyjuk, majd egy tálban átkanalazzuk.

Rárakjuk a darált húst, beleütjük a tojást, majd a pirospaprikával, a zúzott fokhagymával, a köménnyel, valamint a borssal és a majoránnával fűszerezzük. Teszünk hozzá 1 kiskanál sót is, és az egészet jól összekeverjük. A káposztalevelek vastag erét elvékonyítjuk, hisz csak így lehet hajtogatni, a húsos masszával megtöltjük. A levél egyik oldalát ráhajtjuk, majd felcsavarjuk, végül a másik oldalát a batyuba gyűrögetjük. Az esetlegesen kimaradó töltelékből gombócokat formálunk. Letakarva hűtőbe tesszük.

2. Másnap a hagymát finomra aprítjuk. A zsírt egy bográcsban fölolvastjuk, a szalonnát ropogósra sütjük rajta, lecsöpögtetve kiemeljük, tálaláshoz elrakjuk. Visszamaradó zsírába szórjuk a hagymát, kevergetve megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük és azonnal ráöntünk 5 deci vizet, nehogy a paprika megégjen. 1 kiskanál sót és 1 mokkáskanál borsot szórunk bele. A tarjaszeleteket kissé kiverjük, inas részeit bevágjuk, a húst a pörköltalapba rakjuk.

3. Az aprókáposztát ha túl savanyú vagy sós kimossuk, néhány vágással rövidebbre aprítjuk.

Mama töltött káposztája - készített a Zöldfülűek csapata (Csömör)

A húsrá rétegezzük. Közben a paprikakrémmel ízesítjük, a babérral fűszerezzük. Ráfektetjük az előre elkészített töltelékeket. Annyi, - kb. 5 deci -, vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje.

4. Erős tűz fölött fölforraljuk, majd a tüzet mérsékeljük (feljebb emeljük a bográcsot), így főzzük készre. Közben a bográcsot a fülénél fogva rázogatójuk, nehogy az étel letapadjon benne, de keverni nem szabad, mert akkor összetörik. Fél órával azelőtt, hogy elkészülne, a karikákra szelt kolbászt is belefőzzük.

5. Tálaláskor úgy ügyeskedjünk, hogy minden porcióba kerüljön 1 szelet puha tarja és 1 töltött káposzta a kolbászos káposzta mellé. Mindegyiknek a tetejét 1 szelet ropogósra sült szalonnával díszítjük és tejföllel meglöcsöljük.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag: 1076 kcal