



#### Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 0,5 kg sertésdagadó, 0,5 kg húsos orjacsont, 2-3 babérlevél, 1 kiskanál egész fekete bors, 4 evőkanál olaj, kb. 2 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1,5 liter házi paradicsomlé, só

1. A savanyú káposztát ha túl savanyúnak találják, kissé kimossuk, néhány vágással rövidebbre vágjuk, majd egy fazékba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi.
2. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk, gyűrűire szedve a káposztához adjuk. A dagadót 2,5-3 centis kockákra vágjuk, az orjacsontot a csontok mentén földaraboljuk, mindkettőt a káposztához keverjük. A babérlevéllel és a borssal fűszerezzük, nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva leföldjük. Kis lángra állítjuk, és kb. 1,5 óra alatt puhára főzzük, közben ha nagyon elfőne a leve, egy kevés vízzel pótoljuk.
3. Amíg a levesalap fő, rántást készítünk: az olajat kissé megforrósítjuk, majd a lisztet zsemleszínűre pirítjuk rajta. A tűzről levesszük, a pirospaprikát belekeverjük, hűlni hagyjuk. Ezután egy kevés vízzel simára keverjük, a káposztás hús levét ezzel sűrítjük. Pár percnyi forralás után ezt a székelykáposzta sűrűségű alapot a paradicsomlével fölöntjük, így lesz leves belőle. Pár percig főzzük, megsózzuk, ha kell, utána fűszerezzük.

#### Megjegyzés

- Ez a fogás Szentgyörgyvár környékének egyik jellegzetes specialitása, amit főként disznóvágás alkalmával főznek. Ilyenkor a receptben szereplőkön kívül más „leeső”, azaz

nyesedék húsokat is tesznek bele, de sokszor belekerül az értékesebb szűzpecsenye is.  
- Aki paleo életmódot folytat, olaj helyett liba vagy sertézsírral és finomliszt helyett tápiókaliszttal főzze.

8 főre

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy adag: 477 kcal • fehérje: 15,5 gramm • zsír: 34,3 gramm • szénhidrát: 26,3 gramm • rost: 3,9 gramm • koleszterin: 44 milligramm