



Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 1 nagy fej vöröshagyma, 0,6 kg sertésdagadó, 0,5-1 kg húsos orjacsont, 3 babérlevél, 1 kiskanál egész fekete bors, 4 evőkanál olaj, kb. 2 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál piros paprika, 1,5 liter házi paradicsomlé, só, opcionális fűszerek: őrölt fekete bors, kristálycukor, csípős Piros Arany

1. A savanyú káposztát ha túl savanyúnak találjuk, kissé kimossuk, néhány vágással rövidebbre vágjuk, majd egy fazékba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, - kb. 1,5 liter -, amennyi éppen ellepi.
2. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk, gyűrűire szedve a káposztához adjuk. A dagadót 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 lefődjük. Kis lángra állítjuk, és kb. 1,5 óra alatt puhára főzzük, közben ha nagyon elfőne a leve, egy kevés vízzel pótoljuk. (1 óra főzés elteltével 3 deci víz kerül rá.)
3. Amíg a levesalap fő, rántást készítünk: az olajat kissé megforrósítjuk, majd a lisztet zsemleszínűre pirítjuk rajta. A tűzről levesszük, a piros paprikát belekeverjük, hűlni hagyjuk. Ezután egy kevés forró lével simára keverjük, a káposztás hús levét ezzel sűrítjük. Pár pernyi forralás után ezt a székelykáposzta sűrűségű alapot a paradicsomlével fölöntjük, így lesz leves belőle. Pár percig főzzük, megsózzuk, ha kell, utána fűszerezzük. A videóban szereplő változatba 1 evőkanál só, 2 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál csípős Piros

Arany és 1 evőkanál kristálycukor került.

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: 522 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.