



Hozzávalók:

15 dkg füstölt oldalas, 1 kis fej édeskáposzta (fejes káposzta), 10-12 dkg füstölt tarja (főtt is jó), 40 dkg sertésstarja, 80 dkg + 15 dkg savanyú káposzta, 6 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma (12 dkg), 1 dl (10 dkg) rizs, 1 nagy tojás, 1 púpozott evőkanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 2 gerezd zúzott fokhagyma, kb. fél kiskanál só, 12-15 dkg főtt füstölt császárszalonna, fél kiskanál Erős Pista, 10 dkg füstölt kolbász, 2 evőkanál sertészsír  
a tálaláshoz:  
tejföl

1. Főzés előtti nap a füstölt oldalast hideg vízbe áztatjuk. Az édeskáposztát egészben kitorzsázzuk, majd rövid időre forrásban lévő vízbe mártjuk, lefejtünk róla egy sor levelet, újra a vízbe tesszük, ahogy puhul, újra lefejtünk róla egy sor levelet. Így haladunk, míg érdemes. Ezekbe kerül majd a töltelék. 6 nagy vagy 12 kisebb levélre van szükségünk. A többit vékony csíkokra vágva a savanyú káposztához keverjük.
2. A füstölt és a nyers tarját földaraboljuk és 15 deka savanyú káposztával, a füstölt szalonnával és a hagymával együtt ledaráljuk. A rizzsel és a tojással összedolgozzuk, 1 kiskanálnyi pirospaprikával, 1 mokkáskanál borssal, a köménnyel és a fokhagymával fűszerezünk, a sóval ízesítjük. Az előkészített káposztalevelekbe töltjük, de ne túl szorosan, hogy a rizs megdagadhasson, és ízes-szaftos legyen.
3. Egy lábasba vagy bográcsba, ha van, szalonnabőrökét teszünk, majd az edény alját főszeletelt császárszalonnával kirakjuk. Erre Erős Pistát kenünk (ennytől nem lesz erős, csak ízletes), amire a savanyú káposzta felét rárakjuk, és kissé megborsozzuk. Néhány kolbászkarika és oldalascsík következik, majd a töltelék. Befedjük a káposzta másik felével, kissé megborsozzuk, majd rárakjuk a maradék kolbászkarikát, oldalascsíkot és császárszalonnát is.
4. A zsírt fölolvasztjuk, de ügyeljünk rá, hogy véletlenül se legyen forró, majd a maradék pirospaprikát belekeverjük. Kb. 3 deci forró vízzel fölöntjük, azután nyakon öntjük vele a lábas (bogrács) tartalmát. Éppen csak addig öntjük föl vízzel, amíg a tetején a káposzta mellett meglátjuk. Nem kell megijedni, nem lesz se zsíros, se vizes ettől az étel, mert a rizs a vizet felszívja, párolog is, a piros szín pedig szépen megfesti minden falatunkat. Lefedve,

nagyon lassú tűzön 2,5-3 óra alatt puhára főzzük. Tálaláskor elmaradhatatlan mellőle a tejföl és a puha kenyér.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + 3 óra főzés

Egy adag: 750 kcal • fehérje: 29,0 gramm • zsír: 57,0 gramm • szénhidrát: 29,4 gramm • rost: 8,1 gramm • koleszterin: 195 milligramm