



Hozzávalók:

fél disznófej, 2 sertésköröm, 2 kicsi sertéscsülök (az egyik füstölt is lehet), só, 3 gerezd fokhagyma, 1 csomó levestöldség, 10 dkg rizs, 1 vöröshagyma, 2-3 evőkanál olaj, 50 dkg darált sertéshús, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 1,5 kg savanyú káposzta, 15 dkg lángolt kolbász, 1 evőkanál csemege Piros Arany, fél evőkanál csípős Piros Arany
a bogrács kikenéséhez: zsír vagy szalonna
a tálaláshoz: tejföl

1. A bográcsoszt megelőző délután sok mindent előkészíthetünk. Ehhez a húsokat alaposan megtisztítjuk, lekapargatjuk, majd egy lábasba vagy kuktába rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi. Kb.1 csapott evőkanál sót hajítunk bele, a zúzott fokhagymával és a megtisztított, hasábokra vágott zöldséggel ízesítve 2-3 óra alatt puhára főzzük. Ezután hűlni hagyjuk.

2. A fejet kicsontozzuk és földaraboljuk. A körmöt is kicsontozhatjuk, de jobb, ha csak földaraboljuk, így le lehet majd szopogatni a húst a csonttól. A csülköt kicsontozzuk, majd ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A hús főzőlevéből kb. 2 decinyit kimerünk, ebben megfőzzük a rizst, de ez nem feltétlenül fontos, mert jól megmosva, nyersen is belerétegezhetjük az ételbe.

3. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. Egy bográcsot közepesen erős tűz fölé állítunk, az olajat beleöntjük. A hagymát hozzáadjuk, kevergetve 2-3 perc alatt megfuttatjuk, majd a darált hússal pirítjuk még 4-5 percig. A tűzről levéve az előkészített hússal és a

pirospaprikával összeforgatjuk, áttesszük egy tálba. A bográcsot, amit ezúttal nem kell különösebben kitörölgetni, zsírral kikenjük, de az is jó, ha szalonnaszletekkel kibéleljük. A káposzta egyharmadát beleterítjük (ha túl savanyúnak találjuk, előtte kissé kimossuk). Erre kerül az előkészített hús, majd újabb egyharmadnyi káposzta. A rizst ráhalmozzuk, a karikákra vágott lángolt kolbásszal megrakjuk, a maradék káposztával befedjük.

4. Kb. 1 merőkanálnyit a hús leszűrt zöldséges párolólevéből a kétféle Piros Arannyal összekeverünk, a káposztára öntjük. Az ételt lefedjük és közepesen erős tűz fölött kb. 1 órán át sütjük. Közben néha ránézünk, és ha kell, egy keveset öntünk alá a hús főzőlevéből is. Akkor jó, ha a végére annyi leve marad, mint egy hagyományos töltött káposztának. Tálaláskor tejföllel nyakon öntjük.

Jó tanács

- A káposzta ízét csemege és csípős gulyáskrémmel, Erős Pistával, illetve pörköltízesítővel is megbolondíthatjuk.
- Aki tejérzékeny, tejföl nélkül egye.

6 főre

Elkészítési idő: 5 óra (ebből az előkészítés kb. 3 óra)

Egy adag: 848 kcal