



Hozzávalók:

15 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál sertészsír, 1 nagy vöröshagyma, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 1,4-1,6 kg savanyú káposzta, 2-3 gerezd fokhagyma, fél kiskanál őrölt kömény, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy 1 mokkáskanál Erős Pista a töltelékhez:

20 dkg árpagyöngy, só, 60 dkg darált sertéslapocka, 1 tojás, őrölt fekete bors, pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, őrölt

kömény, borsikafű (csombor), 6 közepes nagyságú savanyúkáposzta-leveél a rétegezéshez:

6 kisujnyi vastag szelet marhalábszár, 6 egyenként arasznyi hosszú darab füstölt kolbász a tálaláshoz: tejföl

1. Egy fazékban bő 1 liter vizet forralunk. A megmosott árpagyöngyöt beleszórjuk, kissé megsózzuk, és lefödve jó félpuhára főzzük. Leszűrve húlni hagyjuk. Ezután a darált lapockával, jó 1 kiskanál sóval és a tojással összedolgozzuk. A masszát kettévesszük, mert más fűszerezésű lesz a húsgombóc és más az, ami a káposztalevelekbe kerül. A húsgombócnak valót őrölt borssal, pirospaprikával és zúzott fokhagymával fűszerezünk. Amit a levelekbe töltünk, abba csak őrölt köményt és borsikafüvet keverünk.
2. A káposztalevelek vastag erét elvékonyítjuk, de tökéletes az is, ha húsklopfolóval esünk neki. A húsos masszával megtöltjük, begöngyöljük.
3. A szalonnát apró kockákra vágjuk és egy akkora lábasban vagy bográcsban, amiben majd elfér az egész töltött káposzta, a zsírral rásegítve, kisütjük. Közben a hagymát finomra aprítjuk, a pörccsödő szalonnára szórjuk, megfonnyasztjuk.
4. Közben az aprókáposztát ha túl savanyú vagy sós kimossuk, különben nem kell! Néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A szalonnás hagymát a pirospaprikával megszórjuk, a tűzre visszatesszük. Kevergetve megforrósítjuk, majd azonnal, - nehogy megégjen -, fölöntjük jó 1 liter vízzel. Belerakjuk az aprókáposztát, a köménnyel és a zúzott fokhagymával fűszerezünk, a Piros Arannyal tüzesítjük. Sózni egyelőre nem kell, mert a káposzta is, a belekerülő kolbász is általában elég sós. A lábszárszeleteket és a kolbászt belerétegezzük.
5. Tetején elrendezzük a töltelékeket és a gombócokat. Nagy lángon fölforraljuk, majd leföldjük és kis lángon, kb. 2 óra alatt puhára főzzük. Közben néha néha megrázzuk a lábast (bográcsot), ránézünk a káposztára, hogy mennyi leve van, és ha kell, ráöntünk egy kis vizet.
6. Amikor kész, a káposztát megkóstoljuk, ha kell, utanasózzuk, fűszerezünk. Tálaláskor úgy

## Töltött káposzta gazdagon

porciózzuk, hogy mindenkinek egyformán jusson az aprókáposzta mellé töltött káposzta, húsgombóc, marhalábszár és füstölt kolbász is. Tejjel meglocsoljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag: 1125 kcal