



Hozzávalók:

1 evőkanál házi készítésű ételízesítő, 1 kiskanál só, 1 közepes nagyságú vöröshagyma, 4-5 babérlevél, 3 evőkanál zsír, 3 evőkanál finomliszt, 16 szem (2,4 kg) egyformán közepes nagyságú burgonya, 3 dl tejföl, kb. 1 evőkanál ételecet

a töltelékhez:

60 dkg darált sertéshús, 20 dkg párolt rizs (főzve mérve), 1 tojás, 1 kiskanál só, 1 kiskanál nem csípős pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

1. Ez a fogás a krumplifőzelékhez hasonló, annyi különbséggel, hogy nem apró darabolt krumpli, hanem minden adagban 2 hússal töltött burgonya van benne.
2. Egy lábasban vagy bográcsban kb. 2 liter vizet forralunk. Az ételízesítőt, a sót beleszórjuk, a jól megmosott hagymát egészben belerakjuk, a babérlevéllel fűszerezük. Addig forraljuk, míg előkészítjük a többi hozzávalót, ez 20-25 perc. 2. A zsírt fölolvastjuk, a lisztet kevergetve világosra pirítjuk rajta, azaz világos rántást készítünk. A darált húst a rizzsel, a tojással, a sóval, a pirospaprikával és a borssal összedolgozzuk. A burgonyát megmossuk, meghámozzuk. Lapjában a közepüket kivájjuk. Látványos megoldás, ha úgynevezett spirálozóval fúrjuk ki, ennek híján a karalábévágó is megteszi.
3. A húsos keveréket a krumplik üregébe töltjük. Az alaplébe rakjuk, 20-25 percig főzzük, majd hozzáadjuk a kivájt apró krumplit is. További kb. 15 percig főzzük, de vigyázzunk, nehogy túlfőjön. A rántást a tejföllel kikeverjük, egy keveset a burgonya főzőlevéből rámerünk, jól eldolgozzuk, majd a puha burgonyához öntjük. Éppen csak 2-3 percig forraljuk, ezalatt a leve kellően besűrűsödik, nem marad „lisztízű”. Végül ecettel pikánsra ízesítjük, ha kell, utána sózzuk.

Jó tanács

- A húsos töltelék egy kevés őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával is fűszerezhetjük.
- Ha bográcsban fő az étel, vélhetőleg nincs hely rántást főzni, így ezt előre készítsük el.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 647 kcal