



Hozzávalók:

1,8 kg karfiol (tisztítva 1,2 kg), só, cukor, 20 dkg rizs, 2 közepes (kb. 20 dkg) vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 evőkanálnyi sertészsír vagy 3-4 evőkanál olaj, 75 dkg darált sertéshús, fél kiskanál frissen őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál csípős Piros Arany, 1 evőkanál piros paprika, 2 evőkanál (kb. 100 gramm) tejföl, 2 tojás a tetejére:

500 gramm tejföl, 1 mokkáskanál só, 1-1 mokkáskanál piros paprika és őrölt fekete bors a tál kikenéséhez:

1 evőkanál sertészsír, zsemlemorzsa

a tálaláshoz:

250 gramm tejföl

1. A karfiolt, miután kitorzsáztuk, egyformán közepes nagyságú rózsáira bontjuk. 1-1,5 liter vizet fölforralunk, 1-1 evőkanál sóval és cukorral ízesítjük, a karfiolt roppanósan puhára főzzük benne, leszűrjük.

2. Kis lábasban 4 deci vizet forralunk, 1 csapott kiskanál sóval ízesítjük, a megmosott és lecsöpögtetett rizst beleszórjuk. Lefödve, kis lángon addig pároljuk, míg a leve el nem fő. Ekkor a tűzről lehúzzuk, fedele alá egy duplán hajtogatott konyharuhát teszünk, és a rizst így, a saját gőzében hagyjuk teljesen megpuhulni.

2. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A fokhagymát pépesre zúzzuk. A zsírt serpenyőben fölolvastjuk, a hagymát 6-8 perc alatt megfonnyasztjuk rajta, közben kissé

megsózzuk, és az utolsó pár percre hozzáadjuk a fokhagymát is. A darált húst hozzáadjuk, és kevergetve addig pirítjuk, amíg „morzsákra esik”, ez kb. 10 perc. Ezután 1 kiskanál sóval, a pirospaprikával, a borssal meg a majoránnával fűszerezzük. Megvárjuk amíg langyosra hűl, azután a rizzsel, a tojással, a tejjel összekeverjük, ha kell utánaízesítjük.

3. A rakottas tetejére szánt tejfölt megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával fűszerezzük.

4. Egy közepes nagyságú tűzálló tálat vagy tepsit kizsírunk, morzsával behintjük és a karfiol felét egyenletesen belerendezzük, közben kisebb rózsáira szedjük. 3-4 evőkanál ízes tejfölt rásimítunk, a húsos rizses masszát ráhalmozzuk. A karfiol másik felét egyenletesen ráhalmozzuk. A tejfölös keveréket rákenjük.

5. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percig sütjük. 6 nagy kockára vágjuk, tejjel meglöcsöljük, így tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 722 kcal

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