



Hozzávalók:

1,3 kg savanyú káposzta, 1 közepes vöröshagyma, 1-1 kiskanál morzsolt szárított lestyán és borsikafű, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál olaj

a "töltelékhez":

2 közepes vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 10-15 dkg húsos füstölt szalonna, 1 szál (30-35 dkg) jóféle parasztkolbász, 25 dkg rizs, 5 dl víz, só, 1 evőkanál sertészsír, 90 dkg darált sertéshús (dagadó), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál különleges pirospaprika (egy része füstölt is lehet), 1 csapott evőkanál majoránna, fél kiskanál

csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2 tojás
a tepsi kikenéséhez:

1 evőkanál sertészsír

a rétegezéshez és a tetejére:

6 dl tejföl, 1 kiskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál só, 2-3 gerezd fokhagyma

a tetejére:

kb. 20 dkg húsos füstölt szalonna

a tálaláshoz:

tejföl

1. A káposztát ha túl sós vagy savanyú lenne, kimossuk, lecsöpögtetjük, majd néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A hagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, vékonyan felszeleteljük, a káposztához adjuk. A zöldbúszereket és a borsot rászórjuk, az olajjal meglocsoljuk, összekeverjük, nagy tepsiben szétterítjük. kb. 2 deci vizet öntünk alá, és sütőben, kis lánggal (kb. 140 °C) 25 percig sütjük, majd a sütés erősségét 170 °C -ra állítjuk, a káposztát még 20 percig így sütjük.

2. A töltelékhez való hagymát finomra vágjuk, az összes fokhagymát pépesre zúzzuk. A szalonnából 8 kisebb, félcenti vastag szeletet vágunk, amiket azután kakastaréjszerűen a bőréig bevágunk. A maradék szalonnát félcentis kockákra vágjuk. A szalonnát, miután a bőrét lehúztuk, karikákra szeljük.

3. A tejfölt a fele pépesített fokhagymával, a pirospaprikával, a borssal, a pirospaprikával és a sóval összekeverjük.
4. A rizst átválogatjuk, megmossuk majd a forrásban lévő vízbe szórjuk. Kissé megsózzuk, és lefődvé, 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.
5. Lábásba zsírt teszünk a szalonnát rászórjuk, kevergetve pörccsre sütjük. A hagymát és a fokhagymát rádobjuk, kevergetve pár perc alatt üvegesre sütjük. A húst hozzáadjuk, és kevergetve, közepes lángon 10 percig pirítjuk. Közben 2 csapott kiskanál sóval, a borssal, a pirospaprikával meg a majoránnával fűszerezzük, a paprikakrémmel tüzesítjük. Kissé hűlni hagyjuk, azután a rizzsel összekeverjük. Megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük, majd a tojásokkal összedolgozzuk.
6. Egy kb. 25×35 centis, magas falú tepsit vagy tűzálló tálat kizsírozunk, és a káposzta felét egyenletesen beleterítjük. Ezen elsimítunk kb. 3 evőkanál fűszeres tejfölt, amire rárakjuk a kolbászkarikák felét. A húsos-rizses masszát ráhalmozzuk. Ezen is elkenünk 3 evőkanál fűszeres tejfölt, amire rárakjuk a maradék kolbászkarikákat. Következik a többi káposzta, amin elsimítjuk a félretett tejfölt. A szalonna "kakastaréjokat" ráfektetjük.
7. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 45 percig sütjük. Kockákra vágva, tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Jó tanács

- Sertéshús helyett darált pulykacombból is készíthetjük.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 1101 kcal

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