

## Húsos káposzta sütőben sütvé (hamis székelykáposzta)



### Hozzávalók:

1 kg sertésdagadó, 30 dkg füstölt császárszalonna, 1 kg savanyú káposzta, 3-4 vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 kis csokor kapor, 1 csapott evőkanál só, 2 evőkanál pirospaprika, 2 mokkáskanál őrölt kömény, 2 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 mokkáskanál csípős Piros Arany, 1 kiskanál majoránna, 1 csapott kiskanál borsikafű, 3 evőkanál zsír, 6 evőkanál (10 dkg) árpagyöngy (gersli), 3-4 babérlevél  
a tálaláshoz:  
tejföl

1. A dagadót 2,5 centis kockákra vágjuk, közben ha volna rajta vastagabb hártya, azt eltávolítjuk. A szalonnát ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, amiket 1 centi vastagon fölszeletelünk. A káposztát, ha túl savanyúnak találnánk, kimossuk, lecsöpögtetjük, majd néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A hagymát és a fokhagymát félbehasítva fölszeleteljük, a kaprot finomra vágjuk.
2. Tálba rakjuk a húst, egy másikba a savanyú káposztát. A húst megsózzuk, a káposztát általában nem kell. Mindkettőre szórunk 1-1 evőkanál pirospaprikát, 1-1 mokkáskanál köményt, borsot és Piros Aranyat. Elfelezve mindkettőre fokhagymát szórunk, a káposztát a majoránnával és a borsikafűvel fűszerezzük. Mindkettőt alaposan összekeverjük.
3. Egy előzetesen előírás szerint beáztatott cserépedényt vagy lábast belülről, alul is, oldalt is körbekenünk zsírral. Az aljára káposztát szórunk. Erre hagyma kerül, kaporral meghintjük, amire szalonna és hús kerül. Egy kevés gerslit szórunk rá, és a rétegezést addig folytatjuk, amíg tart a hozzávalókból, de a tetejére káposzta kerüljön. Közben a babérlevelet is belerejtjük. 1 liter vizet ráöntünk.
4. Így ahogy van, a tűzre tesszük, lefödve fölforraljuk. Ezután előmelegített sütőben, a közepes és az alsó rács közé téve, kis lánggal (150 °C, légkeveréses sütőben vagy alsó felső sütéssel 150 °C) 2 órán át sütjük/pároljuk.
5. Tálaláskor a tetejére tejfölt kanalazunk.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag (tejföl nélkül): 773 kcal

Húsos káposzta sütőben sütvé (hamis székelykáposzta)

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