



Hozzávalók:

3 evőkanál olaj, 1 közepes vöröshagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 40 dkg savanyú káposzta, 40 dkg fejes káposzta, bő 1,5 liter víz, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kb. fél kiskanál só vagy ételízesítő por, 1 babérlevél, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 kiskanál majoránna, 3 virsli (15-20 dkg kolbász is lehet), 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2 dl tejföl, 1-1,5 dl főzőtejszín (ez el is maradhat), 2 evőkanál finomliszt

1. A bográcsot közepesen erős tűz fölé helyezzük és az olajat beleöntjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és az olajon 3-4 perc alatt megfuttatjuk. A tűzről leemeljük, a pirospaprikát belekeverjük.
2. A savanyú káposztát, anélkül, hogy kimosnánk, néhány vágással, hogy a szálai ne legyenek túl hosszúak fölaprítjuk, és a paprikás hagymába forgatjuk. A fejes káposztát a savanyú káposztához hasonló vékony csíkokra vágjuk, a savanyú káposztához tesszük. A vizet ráöntjük, megborsozzuk, megsózzuk, babérlevéllel, a köménnyel és a majoránnával fűszerezzük.
3. Erős tűz fölött fölforraljuk (a bográcsot közelebb engedjük a tűzhöz), majd lefödve, a lángot mérsékelve (a bográcsot feljebb emelve) 35-40 percig főzzük. Akkor jó, ha mindkét káposzta még egy kissé roppanós.
4. A virsli, miután héját lehúztuk, karikákra vágjuk, a káposztához adjuk a Piros Arannyal együtt, és további 4-5 percig főzzük. Közben a tejfölt a liszttel és egy kevés hideg vízzel teljesen simára keverjük, majd 2 merőkanálnyi forró levessel - pontosabban csak a levével - hígítjuk. Szűrőn keresztül (ezen a legkisebb csomó is fennakad) egy mozdulattal a levesbe öntjük. 2-3 percig forraljuk, ezalatt kissé besűrűsödik, ha kell utánaízesítjük.

Jó tanács

- A leves ízét csemege vagy csípős gulyáskrémel is megbolondíthatjuk.
- Víz helyett füstölt hús főzőlevében is készülhet, de ekkor óvatosan bánjunk a sóval, mert a füstöltlé eleve sós; de az is megadhatja a leves aromáját, ha belefőzünk egy kis darabka füstölt húst.
- Tűzhelyen lábasban (fazékban) is ugyanígy főzhetjük.

5-6 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag: 337 kcal • fehérje: 10,2 gramm • zsír: 27,0 gramm • szénhidrát: 13,1 gramm •  
rost: 2,7 gramm • koleszterin: 66 milligramm