

Töltött káposzta recept | Egyszerű Gyors Receptek

nagyi

Hozzávalók

- 50 deka savanyú káposzta,
- 8 középnagyágú káposztalevél,
- 30 deka darált sertéshús,
- 10 deka darált füstölt hús,
- 6 deka rizs,
- 12 deka reszelt vöröshagyma,
- 1 egész tojás,
- 4 deka zsír,
- 4 deka liszt,
- 1 gerezd fokhagyma,
- egy evőkanálnyi pirospaprika,
- só,
- törött bors és
- 1 deci tejföl

Elkészítése

A kétféle húst összekeverjük a tojással, rizzsel, 6 deka pirított reszelt vöröshagymával, sóval és fűszerrel **s a levelekbe csavargatjuk henger alakúra**, a levelek két végét visszadugjuk, hogy a töltelék keményen megálljon benne és szét ne főjön a főzés alatt. Azután egy sor mosott savanyú káposztát teszünk az edénybe s erre rárakjuk a tölteléket s azt ismét egy sor káposztával fedjük be, akkor felengedjük annyi vízzel, hogy a tölteléket elfedje és megsózzuk s csendes forrással legalább 1 óráig főzzük.

Rántást a következőképpen készítjük el:

4 deka zsírt megolvasztunk, bele tesszük a lisztet, kissé megpirítjuk s belekeverjük a vöröshagymát, ha az is megpirult, hozzáadjuk a paprikát és elkeverjük, azután feleresztjük és a káposztára öntjük. A berántást végezhetjük úgy is, hogy a káposztából kiszedjük a tölteléket és úgy rántjuk be, majd ha a berántott káposzta felforrt, ismét belerakjuk a tölteléket és csendes forrással felfőzzük újra.

A töltött káposzta nagyon jóízű, ha a káposzta között egy sertés farkát, vagy fülét, vagy egy kis füstölt húst főzünk meg benne. **Tálaláskor egy kis tejföllel elkeverjük, vagy leöntjük s úgy adjuk az asztalra.**

A töltött káposzta mellé egyben sült felszeletelt sertéskaraj, vagy sült sertéscomb szeleteket adunk.



Jó étvágyat kívánunk!