

Töltött káposzta

Hozzávalók:

70 dkg darált sertéslapocka
12 dkg rizs
1 tojás
1 vöröshagyma (tojás nagyságú)
2 gerezd foghagyma
Őrölt fekete bors, ízlés szerint
Őrölt majoránna, késhegynyi
Őrölt pirospaprika, késhegynyi
Vegeta, 1 teás kanállal
Cukor, csipetnyi
Só, ízlés szerint
Étolaj, 1 evőkanállal
1 kg savanyított szálaskáposzta
Káposzta levél (nem savanyított)
Sütni való házikolbász, (nem füstölt)
Maggi pörkölt kocka, 1 db
Vegeta, 1 evőkanállal
2 evőkanál étolaj
1 púpozott evőkanál liszt



Elkészítés:

A rizst megmossuk hideg vízben, lecsepegtetjük, és a darált húshoz adjuk. A hagymát apróra vágjuk, a foghagymát összezúzzuk és ezt is a hússal tesszük. A tojást is beleütjük, majd a fűszereket is hozzáadagoljuk. (Feketebors, majoránna, pirospaprika, só, cukor, ételízesítő, és ha hús nem elég zsíros, akkor egy evőkanál étolaj.) Jól összekeverjük, de nem dagasztjuk, mert akkor kemény lesz a töltés.

A savanyított káposzta 2/3 részét a fazék aljára szórjuk, de mielőtt ezt megtennénk, kóstoljuk meg, és ha nagyon savanyú, akkor hideg vízben átmoszuk. A káposztaleveleket előkészítjük, és az elkészített töltelék egyenletesen elosztva, a levelekbe rakjuk és lazán összecsapjuk, úgy, hogy a két vége is le legyen zárva. A töltéseket a fazékban lévő savanyított káposztára rakjuk. Ha van sütni való házikolbász, akkor azt is közéjük tesszük, majd rászórjuk a káposzta megmaradt 1/3 részét. Az étolajból és a lisztből rántást készítünk, felengedjük hideg vízzel, és a töltött káposzta tetejére öntjük, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. A pörkölt kockát rámorzsoljuk, és ételízesítővel is megszórjuk. Feltesszük főni, felforrástól számítva, még másfél órát főzzük, lassú tűzön. Kevés tejföllel díszítve tálaljuk.

A káposzta levelek előkészítése: Egy nagy fazékba helyezük a káposztafejet, de előtte a torzsájánál éles késsel mélyen körbe vágjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Felforraltuk és fedő alatt párolva a leveleket egyenként leszedjük a káposztafejről. Mikor kihűlt a levél vastag részeit levágjuk, és már lehet is tölteni. Amit nem használunk fel, azt lefagyaszthatjuk.

Megjegyzés:

Az én családomban füstölt húst nem szoktak a töltött káposztában tenni. Egy mester szakács már kóstolta, és nagyon pozitív véleménye volt róla. De a lényeg, hogy annak az ízlésére legyen, akinek főzünk.