



babafalva

## FELVIDÉKI TÖLTÖTT KÁPOSZTA

### ELKÉSZÍTÉS

Szóval veszek 1 kg darált húst vegyesen disznót, marhát, összegyúrom 1 kg rizzsel, 2-3 fej apróra vágott, 6 evőkanál disznózsíron dinsztelt vöröshagymával (a zsír is belemegy), majd 4-6 gerezd fokhagymát nyomok bele, adok hozzá sót, borsot ízlés szerint. Ezzel kész a töltelék.

2 kisebb fej, szép nagy levelű káposztafejet röviden, egyben főzni kezdek, közben folyamatosan fejtem a külső leveleket, ketté vágom, az eret a közepéből kiviszem. Így levelenként két levélrészlet kapok. Ezekbe csavarom a kb. nagy férfi hüvelyk méretű töltelékeket.

Veszek egy nagy vasedényt. Savanyú káposzta törmelékkel beterítem az alját, erre jön egy réteg töltelék, majd megint káposztatörmelék, paradicsom apróra vágva, töltelék, a tetejére ismét törmelék, paradicsom.

Kb. 2-3 dl víz jön rá és a vasedő, majd be a sütőbe. Közepes lángon 1/2 -3/4 óra alatt kész. Tejföl reá!

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva