

Töltött káposzta

Hozzávalók (6 adag)

- 15 dkg füstölt szalonna
- 15 dkg vöröshagyma
- 12 dkg rizs
- 40 dkg sertéscomb
- 40 dkg sertéstarja
- 1 dl víz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 12 közepes db káposztalevél (savanyú)
- 1 kg savanyú káposzta
- 50 dkg füstölt oldalas
- 1.2 l víz

Elkészítés

1. A szalonnát kockára vágjuk, és kiolvasztjuk. Szűrőlapáttal eltávolítjuk a pörccöket, és félretesszük.
2. A vöröshagymát nagyon finomra vágjuk, és 10 percig üvegesítjük a visszamaradt szalonnazsíron.
3. Hozzáadjuk a megmosott és megszáritott rizst, és újabb 5 percig kevergetve főzzük, míg a rizs is üveges lesz.
4. Egy mélyebb tálba tesszük a kétfajta darált húst. Hozzáadjuk a hagymás rizst, a szalonnapörccöket, sózzuk, borsozzuk, és hozzáadunk még egy deci vizet, majd összedolgozzuk.
5. A savanyú káposzta leveleit kiterítjük magunk elé. Ha vastagok lennének az erei, kicsit megcsapkodjuk húsklopfolóval. Beleteszünk egy adag töltelék, behajtjuk a két oldalát, majd szorosan feltekerjük, hogy ki ne essen a töltelék a levélből.
6. Egy nagyobb cserépfazék vagy öntöttvas fazék aljára teszünk egy adag savanyú káposztát, majd pár darab oldalast. Teszünk rá 3-4 töltelék, majd befedjük káposztával és oldalassal. Addig folytatjuk a rétegezést, míg elfogynak a hozzávalók. A végén felöntjük annyi vízzel, hogy éppen csak ellepje. Ha cserépfazekat használunk, előtte áztassuk be!
7. Az edényt tegyük sütőbe, majd kapcsoljuk 120 fokra, és süssük 4-5 órán át.