

# Toroskáposzta – 60 fő részére

## Hozzávalók:

- 6,6 kg sertéscomb
- 8,25 kg savanyú káposzta
- 15 evőkanál őrölt pirospaprika
- 7–8 evőkanál őrölt fűszerkömény
- 5 evőkanál őrölt bors
- 15 db vöröshagyma
- 30 gerezd fokhagyma
- 15 db babérlevél
- 7,5 dl víz
- 5 dl étolaj

## Elkészítés:

A sertésoldalast megmossuk, felkockázzuk. A vöröshagymát és fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk.

A zsiradékot nagyméretű edényben felhevítjük, majd a hagymát és fokhagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a húst, fedő alatt kb. 10 percig pároljuk.

A tűzről lehúзва hozzákeverjük a fűszereket. A savanyú káposztát szükség szerint hideg vízzel átöblítjük, kinyomkodjuk, majd a húshoz adjuk. Felöntjük a megadott mennyiségű vízzel, hozzáadjuk a babérlevelet.

Fedő alatt, közepes hőfokon kb. 2 órán keresztül főzzük, amíg a hús megpuhul és az ízek összeérnek.