Töltött káposzta

1	90	4
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

- 600 g sertéslapocka
- 600 g rizs
- 1 fej vöröshagyma
- 1 ek. zsír
- pirospaprika
- só
- őrölt fekete bors
- ételízesítő
- 1 db fejes káposzta
- sűrített paradicsom

1. A húst apró (kb fél cm) kockára vágom. A rizset átmosom. A hagymát is apró kockára vágom, zsíron (nem olajon) megdinsztelem, majd teszek bele pirospaprikát. Lehúzom a tűzről, átforgatom benne a húst (nem sütöm, csak át forgatom) majd a rizsre öntöm.
2. Ízlés szerint fűszerezem: só, bors, ételízesítő. Alaposan összekeverem. Akkor jó a fűszerezés, ha intenzív sósnak és borsosnak érzem, mert a káposztalevél majd tompítja a fűszereket!
3. A káposztának kivágom a torzsáját és picit sós vízben megfonnyasztom....vigyázzunk, hogy ne főzzük szét, csak pár perc az egész! Majd kivágjuk a levél vastag erét és szétvágjuk. Én egy levelet 6-8 felé szedek, így lesz ujjnyi nagyságú töltött káposztám.
4. Pár levél káposztát rakok a fazék aljára, és szép sorban elrendezem benne a betöltött káposztáimat. Felöntöm vízzel, odateszem nagy lángon főni. Mikor felfőtt, hozzáadom a sűrített paradicsomot és takarék lángon készre főzöm. Tálaláshoz tejfölt készítek ki.

T. A megtöltött káposzták közé ízlés szerint tehetünk füstölt húst vagy szalonnát, ki hogy szereti.

Google Play
App Store