

Savanyúkáposztás húsgombóc kapormártással

1	120	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

húsgombóchoz

- 500 g darált sertéslapocka
- 4 gerezd fokhagyma
- só
- bors
- delikát
- fűszerpaprika
- 1 db tojás
- 200 g rizs
- 600 g savanyú káposzta
- 2 fej vöröshagyma
- 2 ek. sertészsír
- 2 ek. finomliszt
- 1 csok kapor
- 200 g kolozsvári szalonna

kapormártás

- 3 ek. aprított kapor
- 3 dl tejföl
- 1 dl olaj
- 2 ek. liszt
- só
- cukor
- citromlé



1. A kockára vágott hagymát megdinszteljük a zsiradékon, ezt adjuk hozzá a húshoz, majd alaposan keverjük össze a zúzott fokhagymával, hagymával, rizzsel, tojással, a fűszerekkel és formáljunk gombócokat belőle.
2. Egy nagyobb lábas aljára kevés zsiradékot teszünk, rárakunk egy réteg káposztát (ha savanyúnak találjuk a káposztát akkor vízben kicsit kiáztatjuk), kaporot (ha nincs kapor akkor 1-2 babérlevelet). Megszórjuk liszttel, pirospaprikával. Ráhelyezünk egy réteg húsgombócot. Addig folytatjuk, míg el nem fogynak a hozzávalók, majd felöntjük vízzel. Lefedjük, lassú tűzön, néha megrázogatva (Nem keverve!) puhára főzzük.
3. Közben elkészítjük a mártást: az olajból és a lisztből világos rántást készítünk, belekeverjük a kaporot, kevés vízzel felengedjük, pici sóval, cukorral, esetleg citromlével ízesítjük, tejföllel besűrítjük és felforraljuk.

