

## Töltött karalábé

Hozzávalók 4 személyre

4új karalábé

5dkg vaj

1fej vöröshagyma

20dkg darált borjúhús

10dkg előfőzött rizs

2 tojás

fél dl tejszín

fél csokor petrezselyem

2evők.tejföl

só

bors



Hámozzuk meg és vágjuk ketté a karalábékat, vágjuk ki a belsejüket. A kivájt darabokat tegyük félre, ebből lesz a köretnek való főzelék. A vajat olvasszuk föl, és fonnyasszuk meg benne a finomra vágott hagymát. Keverjük el a borjúhússal és a rizzsel, a tojásokkal gyúrjuk egyneművé, sózzuk és borsozzuk, majd ezzel a masszával töltjük meg a karalábékat. Egy lábasba annyi vizet teszünk forrni, hogy épp ellepje a karalábékat, és enyhén sózzuk is meg. Amikor megfőttek a karalábék, vegyük ki a vízből. Egy másik lábosban olvassunk még egy kevés vajat, pirítsuk meg benne a kivájt karalábé darabokat, és a főzővízből engedjük föl. Készítsünk világos rántást, szórjuk meg apróra vágott petrezselyemmel, és sűrítsük be vele a főzeléket. A töltött karalábét tegyük tányérra, merjük köré a főzeléket, és ha szeretjük, ízesítsük tejjel.