



7 fűszeres káposzta cipóban

(ahogy Mátyás király udvarában ízesítették és a diósi majálison első helyezett lett.)

Hozzávalók:

30 dkg húsos szalonna

70 dkg disznóhús

5 fej vöröshagyma

80 dkg savanyú káposzta

paprika, paradicsom -télen lecsó



fűszerek:kakukkfű,citromfű,zsálya,rozsmaring,lestyán ,babér ,majoranna

2 gerezd fokhagyma,só,bors

Elkészítés:

Az apró kockára vágott szalonnát megpirítom ,mikor kisült ráteszem a fél karikára szelt hagymát, zöldpaprikát és a fokhagymát ,míg vissza nem sül, zsírjára pirítom,kevés vízzel felengedem, majd újra lepirítom meghintem a piros paprikával (lehúzva a tűzről) ismét kevés vízzel felengedem és zsírjára pirítom .Megsózom ,borsozom majorannázom ,majd beleteszem a kicsi kockákra vágott húst. Jó pörköltet készítek(többször lesütöm zsírjára ,- kevés vízzel ,hogy szaftja legyen.) Mikor a hús majdnem puha , hozzáteszem a paradicsomot és a káposztát ,(amit előtte már kimostam ,ízlés szerint.),Közben az elfővő vizet pótlom és kis lángon készre főzöm. A végén a zöld fűszereket hozzáadom és fedő alatt kicsit gőzölöm.

Amikor elkészült már csak 1 jó rozscipó kell, amibe tálalhatom,

- amit a Varga Pékség kizárólag erre az alkalomra nekünk készített -
- jó pohár borral egészségükre kívánom ezt a királyi étket.

