



Eredeti erdélyi töltöttkáposzta

Hozzávalók :

- 50 dkg lapocka
- 50 dkg kocsonyahús (nyers sertésfül, farok, fejhús)
- 50 dkg nyers füstölt oldalas
- 50 dkg dagadó
- 5 dkg liszt
- 2 evőkanál olaj
- 2 kg savanyú aprókáposzta
- 10 db savanyú káposzta levél
- 10 dkg rizs
- 1 kisfej vöröshagyma
- 1 teáskanál pirospaprika
- 8 dl tejföl
- ízlés szerint őrölt fekete bors,só.



Előkészítése: nagy vasfazekat (vagy beáztatott cserépedényt) olajjal kikenjük és liszttel meghintjük. A töltelékhez a dagadót megdaráljuk, összekeverjük a nyers, megmosott rizzsel, pirospaprikával, a megtisztított és lereszelt hagymával, sóval, borssal, majd szorosan becsomagoljuk a vastag ereitől megtisztított savanyú káposztalevélbe.

Elkészítése: az apró káposzta egyharmad részét elterítjük a fazék alján, erre rátesszük a megmosott és feldarabolt kocsonyahúst, valamint az előzőleg 1 éjszakán át vízben vagy tejben áztatott, darabokra vágott füstölt oldalast. Erre a következő réteg savanyú káposztát terítjük. Megsózzuk, meghintjük borssal, majd beborítjuk a megtöltött savanyú káposzta levelekkel. Erre nyers, felszeletelt lapockát helyezünk, végül beborítjuk a maradék aprókáposztával. Megsózzuk, meghintjük borssal. Az edényt lefedjük, és forró sütőbe tesszük. Legalább 3 órán keresztül sütjük közepes lángon. Tálaláskor a tányéron tejfölözzük.

