



## Eredeti kolozsvári töltöttkáposzta

Minden személyre számítsunk két tölteléket, minden egyes töltélékhez egy közép nagyságú káposztalevelet. Nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, amikor kovászos káposztából készíthetjük. A káposztaleveleknek vágjuk végig az ormóját, és töltsük meg a következő töltelékkel: 6 személyre vegyünk fél kiló sovány marhacsenyét és fél kiló kövér sertéshúst, ezeket deszkán vagdadjuk jól össze. Tegyük bele egy kávéskanál tört borsot, sót és 12 deka rizskását. Mindezt gyúrjuk, vegyítsük jól össze, és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, ahány tölteléket akarunk készíteni. A káposztaleveleket bal kezünk tenyerére fektessük és a közepére tegyük a töltelékcsomót, sodorjuk össze a káposztalevelet, és a két üres végét ujjunk hegyével tömjük befelé a húshoz. Így lehet csinos tölteléket formálni. Ha a töltelékek mind készen vannak, egy gömbölyded cserépfazékba helyezük, - mely ne legyen nagyobb ötliteresnél - tegyük az aljára egy jó nagy marék felvágott savanyú-káposztát. A tölteléket rakjuk szép sorba a fazékba, és fölébe újra tegyük apró káposztát, hogy a tölteléket elfödje (van aki a sorok közé egy kevés lisztet is szór). Arra megint tegyük egy negyed kiló sertésoldalast, és egy pár liba- vagy pulykaaprólékot. Ezután újra lefedjük aprókáposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk rá melegvizet. A káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyú. Aztán csendes tűzön főzzük két órát, minden negyed órában töltsük fel vízzel, és rázzuk fel a fazék fülénél fogva, egy konyharuhával megfogva a forró fazekat, mert kanállal kavarni nem szabad. Ebbe egy csepp rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva, és minden melegítés után még jobb és jobb lesz. Tálalni úgy kell, hogy az aprókáposztát a tál aljára rakjuk, a töltelékeket pedig szépen, koszorúban a tál széle felé, a húst meg felhalmozva a tál közepére. Tejfölrel kínáljuk habarunk.

