



Szabolcsi töltött káposzta

(ahagy csak a Bözsi tudja csinálni)

Hozzávalók

1 nagyobb fej édeskáposzta
1/2 kg darált hús (az eredeti késsel
aprított hússal)
kenyér szalonna
rizs
2 fej hagyma
só
bors
pirospaprika
paradicsomlé (kb. 1 liter)



Egy nagyobb fazékba vizet teszek forrni. Az édes káposztát a torzsája mentén bevágom rézsútosan, a közepébe egy hús villát szúrok, és beleteszem a forró vízbe. Ahogy fő a káposzta a vágás mentén válnak le a levelek, ezeket kiviszem a vízből. A húsvilla abban segít, hogy könnyebben tudd ezt a műveletet megoldani. Közben kevés olajon üvegesre pirítom a rizst, majd két evőkanál ételízesítővel megszórom, és annyi vizet öntök rá, hogy elfedje, kb. 10 percig még főzöm, míg beszívja a vizet magába. A két hagymát apróra vágom, majd megfonnyasztom, és jó sok pirospaprikát (erőset) szórok rá, de nem a tűzön, mert megkeseredik. Ezután a darált hússal a hagymát, rizst összekeverem, ízesítem sóval, borssal, pirospaprikával ízlés szerint - ki milyen erősen szereti. Aztán el lehet kezdeni a leveleket megtölteni (kicsi két falatnyit)! A leveleken lévő vastagabb részt, eret le kell vágni egy késsel, és ha nagyobb a levél, inkább kettévágva kell tölteni. A torzsát és megmaradt leveleket a fazék aljára teszem, rápakolom szépen sorban a töltött káposztát. A fazekat felöntöm félig vízzel, félig paradicsomlével, (aki paradicsomosabban szereti, tehet bele több paradicsomlét). Amikor az utolsó sor káposzta is bekerült a fazékba, rákerült a paradicsomos-vizes lé, egy melegét bíró tányért szoktam a tetejére rakni, egy kicsit megnyomom a káposztákat, és úgy rá a fedőt) Körülbelül másfélórát kell főzni, majd evésig dunszt-szerű melegben tárolom. Közben kóstolással is lehet ellenőrizni, hogy hol járunk, csak el ne foggyon.

