

Töltöttkáposzta

Hozzávalók: 1 fej káposzta (kb. 2 kg-os), 1,3 kg darált hús (dagadó), só, bors, 1(kb.3,5dl) bögre rizs, 1 1/2 bögre tejföl.

Elkészítése:

A húst fűszerezzük sóval, borssal. A fűszerrel, fakanállal jól összedolgozzuk (így nem lesz kemény), de ne gyúrjuk. A rizzsel már csak összekavarjuk. Káposztalevél ereit vékonyítjuk és beletöltjük. A lábas, vagy fazék aljára káposztalevelet rakunk és erre tesszük rá a töltött káposztákat. Vízzel felöntjük, hogy felérje. Egy tányért teszünk rá, hogy lenyomja a levegős káposztákat. A kemencében kb. 1 órát főzzük. Vékony rántást sütünk. Kis paprikát teszünk a rántásba, ráteszünk 1 és 1/2 bögre tejfölt és simára keverjük. A káposztáról a levet leöntjük egy nagy lábasba, majd a rántáshoz adagoljuk és jól összekeverjük. Ráöntjük a káposztára és felfőzzük.