

Iszu mama szÁ¼reti tÁ¼ttkÁ¼posztÁ¼ja

SzerzÁ¼: PerecsÁ¼nyi GÁ¼bornÁ¼

2007. november 27.

UtolsÁ¼ frissÁ¼-tÁ¼s 2007. november 28.

- 1kg sertÁ¼s comb vagy lapocka
- Á¼ 1/2kg kukoricadara (durvÁ¼ra Á¼rÁ¼tt)
- Á¼ 20dkg hÁ¼sos fÁ¼stÁ¼tt szalonna
- 4fej vÁ¼rÁ¼shagyma
- 2db Á¼despaporika
- 1db csÁ¼-pÁ¼sÁ¼ zÁ¼ldpaprika
- 1csomÁ¼ zellerzÁ¼ld
- 6 ek. mangalicaszÁ¼r
- mÁ¼sfÁ¼ liter paradicsomlÁ¼
- 1evÁ¼kanÁ¼l csemegepaprika

- 1evÁ¼kanÁ¼l sÁ¼ Á¼-zlÁ¼s szerint bors
- 2db kÁ¼zepes mÁ¼retÁ¼, lapos, vÁ¼kony levelÁ¼» Á¼deskÁ¼poszta

A kÁ¼posztÁ¼nak kivÁ¼gjuk a torzsÁ¼jÁ¼t, majd forrÁ¼sban lÁ¼vÁ¼ vÁ¼-zben kiabÁ¼roljuk (elÁ¼fÁ¼uzzÁ¼k), a kÁ¼sz kÁ¼lsÁ¼ levele folyamatosan hidegvÁ¼-zbe szedjÁ¼k, vÁ¼gÁ¼l lecsepegtetjÁ¼k. A hÁ¼st Á¼s a szalonnÁ¼t ledarÁ¼ljuk, hozzÁ¼adjuk az aprÁ¼ra vÁ¼gott csÁ¼-pÁ¼spaprikÁ¼t Á¼s zellerzÁ¼ldet, majd az egÁ¼szet Á¼sszedolgozzuk a tÁ¼bbi fÁ¼szerrel Á¼s a megmosott rizzsel

A kÁ¼posztaleveleket kettÁ¼ vagy nÁ¼gyfelÁ¼ vÁ¼gjuk, attÁ¼l fÁ¼ggÁ¼en, hogy mekkora kÁ¼posztÁ¼kat akarunk tÁ¼lteni. AztÁ¼ Á¼sszekevert tÁ¼telÁ¼kbÁ¼l kicsi hurkÁ¼kat formÁ¼zunk, majd lazÁ¼nÁ¼ a kÁ¼posztalevelekbe csavarjuk, vÁ¼geit pedig benyomkodjuk. A hagymÁ¼t Á¼s az Á¼despaporikÁ¼t Á¼sszevÁ¼gjuk kockÁ¼ra, Á¼s a felhevÁ¼-tett zsiradÁ¼kban megdinszteljÁ¼k. A kÁ¼poszta belsejÁ¼t Á¼s a kimaradt leveleket csÁ¼-kokra vÁ¼gjuk Á¼s elegyengetjÁ¼k a fazÁ¼k aljÁ¼n. Az elkÁ¼szÁ¼lt tÁ¼telÁ¼ erre helyezjÁ¼k rÁ¼ lazÁ¼n egymÁ¼s mellÁ¼, majd rÁ¼ntjÁ¼k a paradicsomlevet Á¼s annyi vizet, hogy az Á¼ppen ellepje Á¼ SÁ¼val, Á¼s pici cukorral meghintjÁ¼k a tetejÁ¼t, Á¼s ha maradt mÁ¼g kÁ¼posztalevÁ¼, azt is rÁ¼vÁ¼gjuk. FedÁ¼ alatt bogrÁ¼ el lehet kÁ¼szÁ¼-teni, csak Á¼gyeljÁ¼nk rÁ¼, hogy a tÁ¼z ne legyen tÁ¼ nagy, mert akkor kÁ¼nnyen leÁ¼g. TejfÁ¼llel, vagy anÁ¼lkÁ¼l is nagyon finom.Á¼