

Nyári táltkáposzta vadászni mádra

Szerző: kapeer
2008. július 31.
Utolsó frissítés: 2008. november 04.

- 70 dkg darált lapocka, vagy comb
- 20 dkg kolozsvári szalonna
- 30 dkg rizs vagy káposzta
- 2 nagy fej kelkáposzta

- 1 dl olaj, vagy libazsír
- 0,5 liter paradicsomlé

- 1 csokor joghurt
- 3 db paradicsom
- 2 db zöldpaprika
- 1 kis csokor zeller
- 2 tk szárított rozmaring

- 2 tk szárított bors
- 1 ek zözt fokhagyma
- 2 tojás

A kelkáposzta káposzta nagy leveleit lefejtjük a káposzta vastag eret eltávolítása érdekében a káposzta szedjük azokat Ezután 5-6 darabonként lobogós tűzre merítjük a káposztát 1-2 percig, hogy ne legyenek a káposzta táltkáposzta tál ropogós. Eközben ledaráljuk a húst a szalonnát, a zsírt a rizzsel vagy káposztával, hozzáadjuk a tojásokat, valamint az árpa borsot, rozmaringot és zözt fokhagymát. A masszát a zözt szerint süssük, valamint tehetünk hozzá egy reszelt vöröshagymát is. A lefőzött káposztaleveleket pózított evőkanálnyi táltkáposzta gőzétől, és a káposzta levelet visszanyomkodjuk a táltkáposzta káposzta. A

Ha az étel süssük masszát betáltkáposzta, a maradék kelkáposzta táltkáposzta vastagabb csokorokba és tegyük a fűszereket. Ezután vegyünk egy mélyebb fazekat, és a zsiradékot káposzta-táltkáposzta el a nyári, lecsós alapot az joghurtból, paprikából és paradicsomból, amit végül nagyobb darabokra aprított zellerlevéllel fűszerezzük. Erre az alapra helyezzük el csigavonalban a táltkáposzta káposzta, majd soronként megsüssük, illetve befedjük az aprított kelkáposzta táltkáposzta. Végül a táltkáposzta káposzta a paradicsomlevet és annyi vizet, amennyi éppen jellepi. Az egész táltkáposzta táltkáposzta le egy lapostányóval, majd fedjük le és lassan tűzön főzzük mintegy 50-60 percen keresztül. Időnként nézzük meg, hogy az alja oda ne kapadjon. Ha elkészült, adjunk hozzá kefirrel, vagy joghurttal kikevert tejfőlt és frissen sült húszeret. A Borajánl: Egy ételünkpiros, erőtéljes rosét ajánlok hozzá, melynek savai nem táltkáposzta hangsúlyosak, ugyanakkor gazdag extraktjai teltség teszik nyárirestét időnként gyümölcsös és zözt. Ilyen példákul Borházi Káposzta káposzta 2007-es opusza is.

{yogallery src=/images/stories/2008/08/kaposzta] width=[100] title=[Nyári táltkáposzta vadászni mádra] thumb=[polaroid]}A