

## Lengyeles kelkáposzta-főzelék

### Hozzávalók:

- 80 dkg kelkáposzta
- 15 dkg reszelt sajt
- 2 dl tejföl
- 1 dl tejszín
- 6 dkg vaj
- 3 dkg zsemlemorzsa
- majoranna, őrölt, és egész köménymag
- fekete és fehér bors

### Elkészítése:

A kelkáposztát megtisztítjuk, és egészben, sós, fűszeres vízben majdnem puhára főzzük.

A főzőléből kivéve leveleire szedjük.

Egy tepsit kikenünk 3 dkg vajjal, 2-3 kellevelet leteszünk az aljára, és megszórjuk reszelt sajttal. Majd folytatjuk a rétegezést, amíg el nem fogynak a hozzávalók. A tetejére káposztalevél kerüljön.

A tejfölt kikeverjük a tejszínnel, és a kelkáposzta tetejére öntjük. Megszórjuk zsemlemorzzával és a maradék reszelt sajttal. A maradék vaját rámorzsoljuk a tetejére, és középmeleg sütőben kb. 20 percig sütjük.

**Séfünk tippje:** Érdeemes többféle sajtot használni. A füstölt sajt és a parmezán kitűnő ízt kölcsönöz az ételnek.