

## Kovászolt töltött káposzta

### Hozzávalók:

- 1,2 kg kovászolt káposzta
- 60 dkg sertés darálthús (lapocka, dagadó, tarja)
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg füstölt angol szalonna
- 20 dkg teaszalonna
- 5 dkg rizs
- 2 dl tejföl
- 1 gerezd fokhagyma
- só
- őrölt fűszerpaprika
- őrölt fekete bors
- babérlevél

### Káposzta kovászolása:

A káposztafejet leforrázzuk, majd leveleire szedjük. Egy ötliteres üveghez szükségünk lesz 3 liter vízre, 6 dkg sóra, 1 csokor kaporra, és 5 gerezd fokhagymára. Mindezt a káposzta leveleivel az üvegbe töltve másfél hétig szobahőmérsékleten állni hagyjuk (fermentáljuk).

### Elkészítése:

A káposzta töltelékének elkészítéséhez először a darált sertéshúshoz adjuk a megmosott rizst, majd ízesítjük, fűszerezük.

A kovászolt káposztalevelekbe beletöltjük a húsos töltelékét.

Apró kockára vágjuk a füstölt szalonnát, és kiolvasztjuk. Zsírjába beletesszük a nagyobb darabokra vágott teaszalonnát és tovább pirítjuk.

A zsiradékban lepirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, és a zúzott fokhagymát.

Meghintjük őrölt fűszerpaprikával, és kevés vízzel rögtön felöntjük. Beletesszük a maradék felcsíkozott káposztát.

A betöltött káposztaleveleket ráhelyezzük, és takaréklángon készre főzzük.

Tálaláskor tejföllel és kovászolt kaporral díszítjük.

**Séfünk tippje:** Laktózmentes tejföllel is tálalhatjuk.