

SZÉKELYKÁPOSZTA A'LA BUJA DISZNÓ MÓDRA

Hozzávalók 4 főre:

15 dk füstölt szalonna

20 dk minél húsosabb kolozsvári szalonna

1 szál (kb. 20-25 dk) füstölt kolbász (jó ha kicsit csípős)

20 dk lecsó kolbász

80dk sertés comb v. lapocka

25 dk füstölt hús (comb, tarja)

1 kg savanyú káposzta

½ zacskó gyorsrizs (vagy annak megfelelő mennyiségű gersli)

2 közepes fej vöröshagyma

1 paradicsom, fél TV paprika

2 gerezd fokhagyma

1 evőkanál zsír

só, őrölt bors, piros paprika

Elkészítés:

A szalonnákat kockára (vékony csíkokra) vágom pirosra sütöm 1 kanál zsír segítségével. Ha kisült, rádobom az apró kockára vágott hagymát, fokhagymát és 1 -2 perc párolódás után mellé dobom a kockára vágott paradicsomot és a paprikát. Hagyom dinsztelődni. Ha már jó, akkor rádobom a felkarikázott füstölt kolbászt, 1-2 percig hagyom sülni. Ezek után hozzá teszem a felkockázott sertés combot (lapockát) és a szintén felkockázott füstölt húst. Erős lángon fehéredésig

pirítom, majd megszórom piros paprikával. Felöntöm annyi vízzel, hogy ellepje, teszek bele egy mokkáskanálnyi őrölt borsot és majdnem puhára főzöm (ha elfőné a levét, utána öntök vizet.)

Ekkor teszem hozzá a savanyú káposztát (ízlés kérdése, hogy ki mennyire mossza át, én csak nagyon kicsit szoktam) felöntöm annyi vízzel, hogy épp csak ellepje és puhára főzöm. Kóstolom és ha már úgy ítélem meg, hogy majdnem teljesen puha, akkor teszem hozzá a rizst (vagy gerslit) és addig főzöm tovább, amíg a rizs meg nem puhul. Lehet, hogy kell még utána önteni vizet, mert a rizs felszívja. Ha teljesen kész, akkor teszem bele a karikázott főzőkolbászt, 2 percig még rottyogtatom. Tejföl illik a tálaláshoz és aki nem fogyózik, annak 1 (2) szelet kenyér is jól fog jönni hozzá.

Jó étvágyat kívánok hozzá

Váradi Péter (HA5OV)