

Székelykáposzta

Hozzávalók:

- 80 dkg savanyú káposzta
- 60 dkg sertéslapocka
- 5 dkg zsír
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg hagyma
- pirospaprika
- őrölt kömény
- 10 dkg cecei paprika
- 10 dkg paradicsom
- 4 dl tejföl

Elkészítés:

A húst kockákra vágjuk.

A felaprított hagymát zsírban üvegesre pirítjuk, majd a hozzáadott zúzott fokhagymával még 10 másodpercig pirítjuk. Rászórjuk a pirospaprikát, kevés vízzel felöntjük, és zsírára pirítjuk.

Hozzáadjuk a húst. Sóval és köménymaggal ízesítjük, majd beletesszük a paprikát és a paradicsomot.

A káposztát közben kimossuk, a levét kinyomkodjuk. A kinyomkodott káposztát a húshoz keverjük, és készre főzzük.

Séfünk tippje: Tálaláskor tejfölt kínáljunk hozzá.