

Csőben sült hús parasztosan

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

HOZZÁVALÓK:

- 1 fej fehér vagy lila káposzta
- 1 kg burgonya
- 1 kg darált sertéshús
- 1 fej vöröshagyma
- 1-2 szegfűszeg
- 1-1 csokor kakukkfű és petrezselyem
- 1-2 babérlevél
- só
- őrölt bors
- szerecsendió
- 6 dkg vaj
- 1 mogyoróhagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1-1 evőkanál apróra vágott petrezselyem és zsír
- 2 tojás
- 5 dkg reszelt sajt

Postup

ELKÉSZÍTÉS

A szegfűszeget a hagymába szűrjük. A káposztát megmossuk, torzsáját kivájjuk, vékonyra reszeljük, és lobogó sós vízben a hagymával, a kakukkfűvel, a petrezselyemmel és a babérlevéllel 20 percig főzzük. A húst a vaj harmadában megpároljuk, közben villával folyamatosan mozgatjuk, hogy ne álljon össze. Hozzáadjuk a mogyoróhagymát és a zúzott fokhagymát. Sóval, borssal ízesítjük, levesszük a tűzről, belekeverjük a tojásokat és a vágott petrezselymet. A burgonyát meghámozzuk, és sós vízben puhára főzzük. Lecsöpögtetjük, majd a vaj másik részével pürét készítünk belőle. Amikor a káposzta megfőtt, lecsöpögtetjük, és a zsírban jól átfogatjuk. Római vagy jénai tálat vajjal kikenünk, és rétegenként belerakjuk a káposztát, a húst és a burgonyapürét. A reszelt sajttal megszórjuk, a maradék vaját rámorzsoljuk, és sütőben készre sütjük. Forrón tálaljuk.

Akkor jó, ha lisztes burgonyából készítjük, például Ellából.



386 kcal.

Poznámka

magyar