

Vadászkáposzta



60 perc

Mi kellhet még ehhez az ízletes káposzta gömbhöz? Igen, egy finom foszlós házikenyér.

Ha gondolod füstölt húst is vagy akár sonkát is tehetsz bele.

Hozzávalók:

2 kg édes káposzta
 40 dkg füstölt kolbász
 15 dkg füstölt szalonna/bacon
 3 - 4 gerezd fokhagyma
 1 nagy fej vöröshagyma

1 kis kanál pirospaprika
 1 kis kanál őrölt bors
 1 evőkanál só
 tálaláshoz tejföl

Elkészítés:



A káposztát vékony szeletekre vágjuk, és kicsit besózzuk, legalább fél órára félre rakjuk.



Rátesszük a kicsavart káposztát és puhára pároljuk.



A szalonnát, kolbászt, fokhagymát és hagymát felkockázzuk. Lassú tűzön elkezdjük megpirítani a szalonnát, majd hozzáadjuk a kolbászt.



Megszórjuk a pirospaprikával, borssal.



Hozzákeverjük a hagymát, fokhagymát. Vigyázva nehogy megégjen, lepirítjuk.



Káposztától függően 30-40 perc alatt puhára főzzük. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.