

a
minőség
íze

Töltött sült káposztalevelek sajttal

Töltött sült káposztalevelek sajttal

6 személyre

Hozzávalók

Fő alapanyagok

100 g barna basmati rizs

Só és bors

1-2 nagy fej káposzta, pl. kelkáposzta

15 g vaj

8 szelet füstölt, szárazon pácolt császárszalonna apróra vágva

1 közepes fej hagyma felaprítva

2 gerezd fokhagyma összezúzva

1 evőkanál apróra vágott kakukkfűlevél

2 evőkanál apróra vágott zsálya

1 teáskanál fűszerpaprika

250 g darált sertéshús

250 g darált marhahús

450 ml zöldségalaplé

Hozzávalók a szószhoz:

1 kis fej hagyma

4 szegfűszeg

500 ml tej

1 babérlevél

½ teáskanál fekete borsszem

30 g vaj

30 g finomliszt

Frissen reszelt szerecsendió

200 g sajt vékonyra szeletelve

Elkészítés

Öntsünk annyi hideg vizet a barnarizshez, hogy elfedje, majd hagyjuk 10 percig, hogy felszívja a vizet. Közben forraljunk vizet a vízforralóban. Csepegtessük le a rizst, szórjuk bele egy tapadásmentes serpenyőbe, és adjunk hozzá 200 ml forrásban lévő vizet egy csipet sóval. Forraljuk fel, fedjük le és főzzük alacsony hőfokon 25 percig. Hagyjuk kihűlni.

A szószhoz szurkáljuk bele a szegfűszeget a hagymába és tegyük serpenyőbe a tejjel, a babérlevéllel és a borsszemekkel. Forraljuk fel, majd tegyük félre, hogy átjárják az ízek.

Közben fejtsünk le 12 világoszöld levelet a káposzta külsejéről. Használjuk fel a maradék káposztát egy másik ételhez. Dobáljuk bele a leveleket forrásban lévő sós vizet tartalmazó fazékba és főzzük 2 percig. Szűrjük le és frissítsük fel hideg víz alatt. Vágjuk ki és dobjuk el a levelek vastagabb részét.

Serpenyőben olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a szalonnát és süssük meg úgy, hogy még ne barnuljon meg. Adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, majd főzzük tovább 5-6 percig, amíg a hagyma megpuhul, de nem lesz barna. Tegyük egy keverőtálba és hagyjuk kihűlni.

Melegítsük elő a süttőt 180°C-ra (gázsütő 4-es fokozat). Adjuk hozzá a megfőtt rizst a hagymához a felaprított fűszernövényekkel, paprikával, darált sertéshússal, darált marhahússal, ½ teáskanál sóval és egy csipet fekete borssal. Keverjük össze alaposan a kezünkkel. Osszuk a keveréket 12 felé.

A töltelék egy adagját tegyük az egyes káposztalevelek közepére, hajtsuk be a széleket és tekerjük fel. Helyezzük egymás mellé őket egy enyhén kivajazott, nem túl mély hőálló edénybe úgy, hogy a hajtás széle lefelé nézzen. Öntsük rá az alaplé, fedjük le az edényt fóliával és süssük 30 percig.

A szószhoz szűrjük le a felforralt tejet egy kancsóba. Serpenyőben olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a lisztet és főzzük néhány másodpercig. Vegyük le a tűzről és fokozatosan keverjük bele a tejet.

Tegyük vissza a tűzre és forraljuk fel, miközben kevergetjük. Főzzük lassú tűzön 3-4 percig. Vegyük le a tűzről és ízesítsük ízlés szerint szerecsendióval, sóval és borssal. Melegítsük elő a grillsüttőt magas fokozatra.

Távolítsuk el a felesleges alaplé a süttőedényből. Öntsük a szósz a káposztalevelekre és fedjük le a szeletelt sajttal. Grillezzük 2-3 percig, hogy aranybarnára süljön. Tálaljuk.