

## Székelykáposzta

### Hozzávalók 6 személyre:

1,5 kg savanyú káposzta  
1-1,3 kg sertéscomb kockázva  
1 darabka füstölt (csülök) hús kockázva  
2 közepes fej vöröshagyma apróra kockázva  
2 gerezd fokhagyma aprítva  
pirospaprika, só, őrölt kömény, 4 babérlevél  
1 nagy tejföl  
3 csapott evőkanál liszt

### Elkészítés:

A hagymát kevés olajon megdinszteljük egy jó nagy fazékban. Sózzuk is természetesen, de csak óvatosan.

Ha megpuhult, mehet rá a fokhagyma. Imádom ezeket az illatokat.

Kevés vizet lötytyintünk rá, majd meghintjük pirospaprikával és rádobjuk a kockázott húsokat.

Felöntjük annyi vízzel, ami épp ellepi és lefedve puhítjuk a húst.

Amikor már inkább puha, mint kemény, akkor rátesszük a káposztát. Sokan kimossák, hogy ne legyen olyan savanyú. Ízlés dolga, én megkóstolom előtte, de általában sosem öblítem le, nemhogy 3x, egyszer sem, mert mi savanyún szeretjük. Ahogy van, ráteszem a hústra.

Dobok mellé pár babérlevelet, megszórom köménnyel és felöntöm vízzel.

Összeforgatom alaposan a pörkölt alappal.

Puhára főzök mindent, ha elfőné a levét, pótolom.

A végén behabarom.

Ez azt jelenti, hogy egy nagy pohár tejfölben csomómentesre keverem a lisztet, majd a káposzta levéből belemerve pár merőkanálnyit simára keverjük, és ezt visszaöntjük a lábasba.

Ezzel már nem forraljuk, csak összeemelegítjük és hagyjuk, hogy besűrítse a levét. Nem kell, hogy sok leve legyen, de legyen mit besűrítene. Éppen lépje el.