

Sonkás kelkáposztatekercs

Hozzávalók 1 tekercshez:

1 közepes fej kelkáposzta
1 ek őrölt kömény (csapott)
3 dl tejföl
2 tojás
3 ek liszt
15 dkg reszelt sajt
só
2 gerezd fokhagyma
gépsonka, párizsi szeletek, ami van otthon

Elkészítés:

A kelkáposztát vékony csíkokra vágjuk.

Egy nagy fazék vízben majdnem puhára főzzük a só, fokhagyma és a kömény társaságában.

Egy tepsire sütőpapírt teszünk és a majdnem puha káposztát elterítjük rajta. A tejfölt a többi hozzávalóval kikeverjük és a káposztára rásimítjuk.

180 fokos sütőben szép pirosra megsütjük.

A sütőből kivéve még melegen ráfektetjük a sonka vagy párizsi szeleteket és a papír segítségével szorosan feltekerjük, majd hagyjuk kihűlni.

Ha kihűlt szeletelhetjük.