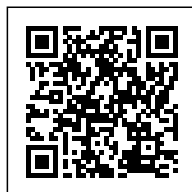




KĀPOSTU SACEPUMS NO HUGO





Viens no maniem mīļajiem ēdieniem, atnācis no Ungārijas! Ar nosaukumu Koložvaskas kāposti, kas ir arī vietas nosaukums.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijas)



500 grami skābētu kāpostu
200 grami apaļo rīsu
500 grami cūkgaļas, pleca gabals
Desa žāvēta
1 sīpols
Skābs krējums
Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkanā paprika

Procedūra:

Novāriet rīsus pietiekamā daudzumā sālsūdens.

Apcepiet eļļā smalki sagrieztu sīpolu, līdz zeltaini brūniem. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu, sāli, piparus un papriku. Apcepiet visu, pievienojiet sagrieztu desiņu un pievienojiet nedaudz ūdens.

Vāku virsū un sautējiet līdz gatavībai.

Sagatavojiet cepamtrauku, ieziediet ar sviestu. Kārtojiet kārtojumu:

1. Slānis: puse no kāpostiem.
2. Pusi no vārītajiem rīsiem.
3. Sautēta gaļiņa
4. Otra rīsu puse. Rīsus vienmērīgi pārlejam ar sautēšanas rezultātā radušos buljoniņu.
5. Kāposti pārpalikušie.
6. Skābais krējums.

Liekat cepeškrāsnī un cepiet 200 grādos apmēram 30 minūtes.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

