

## 12.029 Koložvárska kapusta

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové pliecko	0,70
mäkká saláma	0,30
údená slanina bez kože	0,07
rajčiakový pretlak	0,15
olej	0,09
ryža	0,20
cibuľa	0,05
soľ	0,02
paprika červená mletá	0,01
rasca mletá	0,004
korenie čierne mleté	0,003
smotana kyslá	0,25
strúhanka	0,01
kapusta kyslá b.n.	1,00



### Výrobný postup

Na polovičnej dávke oleja opražíme očistenú, nakrájanú cibuľu, pridáme umyté, nahrubo zomleté mäso, rajčiakový pretlak, červenú mletú papriku, soľ, čierne mleté korenie a rascu. Podlejeme vodou a dusíme. Na zvyšnej časti oleja udusíme kyslú kapustu spolu s údenou slaninou, ktorú nakrájame na kocky. Pekáče vymastíme olejom, posypeme strúhankou a vrstvom kyslú kapustu, dusené mäso so šťavou, zvlášť udusenú ryžu, na kocky nakrájanú salámu, poslednú vrstvu tvorí kyslá kapusta. Všetko zalejeme smotanou a pečieme asi 45 minút.

Príloha: zemiaky varené, zemiaková kaša.